**Empanadas au thon (15 pièces)**

**Ingrédients :** Pour la farce au thon : 2 c.a.s d’huile ; 1 oignon petit effilé ; 2 poivrons 1 rouge et 1 vert effilés ; 2 dents d’ail écrasé ; 1 c.a.s de paprika ; 3 boites de thon +/- 425 g au total ; 1 c.a.s. d’origan séché ; 250 g d’olives effilées ; 1 c.a.s. de jus de citron ; Sel et poivre

Pour dorer les empanadas ; 1 œuf légèrement battu

Disques à empanadas : avec un emporte-pièce , découper dans une pâte feuilletée des disques de +/- 10cm de diamètre

**Préparation de la farce au thon:**

* Chauffer l’huile dans une grande sauteuse, ajouter les oignons, les poivrons, l’ail écrasé et le paprika. Cuire jusqu’à ce que les oignons soient dorés et les poivrons ramollis et commencent à brunir, généralement cela prend 15 à 20 minutes.
* Ajouter le thon, mélanger et laisser cuire encore 5 minutes. Remuer si besoin.
* Ajouter l’origan, les olives effilées, les câpres et le jus de citron. Bien mélanger, gouter et rectifier en sel et poivre. Cuire encore quelques minutes, retirer du feu et réserver jusqu’à son refroidissement avant de farcir les chaussons.

Assemblage et cuisson des empanadas au thon

Placer une grosse cuillère à soupe de farce au centre de chaque disque de pate à chausson.

Plier le chausson délicatement et sceller avec vos doigts les bords. Replier les bords des chaussons avec vos doigts ou avec une fourchette.

Refroidir les empanadas au frigo pendant au moins une heure, cela permet de les sceller encore mieux et ainsi éviter qu’elles ne s’ouvrent lors de la cuisson.

Préchauffer le four à 200º C.

Brosser les empanadas avec l’œuf battu pour leur donner une jolie couleur dorée lors de la cuisson.

Cuire les empanadas pendant 18 à 20 minutes ou jusqu’à ce qu’ils soient dorés sur le dessus.

Servir les empanadas au thon idéalement accompagnées d’une sauce.

Sauce aïoli

Ingrédients : 1 jaune d'œuf, 1 cuillère à café de moutarde, 4 gousses d’ail, 10 cl d’huile d’olive, 10 cl d’huile colza ou autre, 1 cuillère à café de jus de citron (1 ou 2 selon votre préférence), une pincée de sel

1. Séparez le blanc et le jaune d’œuf en cassant la coquille à moitié ouverte et balancez délicatement le jaune d’avant en arrière ; le jaune doit rester entier et ne pas se casser au cours de l’opération.
2. Blanchir l’ail coupée en tous petits morceaux, égoutter et éponger dans un sopalin
* Mettez le jaune d’œuf, la moutarde le sel et l'ail écrasé dans un petit bol.
* Ajoutez, comme indiqué ci-dessus, de très petites gouttes d'huile dans le bol et remuez délicatement à l’aide d’un fouet; pas besoin d'un batteur électrique ou de fouetter rapidement, juste assez pour que les ingrédients se mélangent.
* Environ une minute plus tard, ajoutez quelques gouttes, encore en très petites quantités, fouettez entre chaque ajout d’huile. Continuez à ajouter l'huile en petites quantités pour les 10 premières minutes jusqu'à ce que vous ayez une base épaisse.
* une fois que 10cl d’huile soient versés, l'aïoli devient plus solide et plus difficile à remuer. Il peut également se coller à l'intérieur du fouet, ce qui est bien. tapez doucement la poignée du fouet contre le bord du bol (piégeant l’aïoli) et remuez de temps en temps pour maintenir l'homogénéité de la sauce. Vous pouvez ajouter de l'huile un peu plus vite maintenant, à environ un rythme de 2 cl.
* À la fin, ajoutez le jus de citron à votre goût. Ça aidera à lisser la sauce et lui donnera une couleur plus fraîche.

**Crevettes à l’indienne (6 personnes)**

1 kg de crevettes
2 oignons
1 gousse d’ail
1 briquette de lait de coco (20cl)
2 cuillérées à soupe de curry Massala
Coriandre fraîche
Huile d’olive

Décortiquer les crevettes
Les faire macérer dans l’huile d’olive avec un peu de curry et la coriandre ciselée
Faire revenir 5 mn l’oignon haché dans l’huile chaude puis ajouter l’ail haché finement et le reste de curry
Ajouter les crevettes, bien mélanger
Puis rajouter la crème de coco avant de servir un riz basmati

**Fondants au chocolat pour 6 fondants**

150gr de chocolat noir 64% ; 50 gr de farine ; 3 œufs ; 100 gr de cassonade ; 150gr de beurre + pour les moules ; 1 pincée de fleur de sel.

Mettre le beurre et le chocolat dans un récipient allant aux micro-ondes, faire fondre pendant 1mn30. Sortir et mélanger au fouet pour obtenir un mélange homogène Dans un autre récipient, casser les œufs et ajouter la cassonade battre jusqu’à blanchissement. Une fois le mélange mousseux, l’ajouter au chocolat, bien mélanger, ensuite ajouter la farine en 1 fois et mélanger en commençant par le centre. Terminer par la fleur de sel.

Beurrez généreusement des moules à muffins et remplissez les jusqu’à 1 cm du haut.

Enfourner pour 12 mn à 200°.

Laisser tiédir avant de déguster avec une cuillère de crème chantilly. (En bombe)