**Empanadas au thon
**

Pour 15 Empanadas :
1 [pâte feuilletée](http://www.ptitchef.com/recettes/recette-avec-pate-feuilletee)
1 grosse boite de [thon](http://www.ptitchef.com/recettes/recette-au-thon) (au naturel)
1 poivron rouge (découpé en cubes)
200g de pulpe de [tomate](http://www.ptitchef.com/recettes/recette-a-la-tomate)
1 [oignon](http://www.ptitchef.com/recettes/recette-aux-oignons) finement (haché)
10 [olives](http://www.ptitchef.com/recettes/recette-aux-olives) noires (dénoyautées et découpées en quatre morceaux)
2 CS d'huile d'olive
1 CC de piment d'Espelette
Sel
1 jaune d'œuf (dilué dans 2 CS d'eau)

Faire revenir l'oignon et le poivron dans l'huile chaude. Lorsque l'oignon commence à dorer, ajouter la pulpe de tomate, le thon égoutté et les olives. Ajouter le piment d'Espelette et le sel. Faire réduire.

Découper les disques de pâte avec un moule à chausson, si vous n'en avez pas vous pouvez utiliser un bol de 14 cm de diamètre environ.
Déposer une cuillère a soupe de farce à l'intérieur des cercles et coller les bords du cercle avec un peu d’eau. Badigeonner les petits chaussons avec le jaune d’œuf.

Faire chauffer le four à 180°C.

Disposer les petits chaussons sur une plaque recouverte d'un papier cuisson, et faire cuire au four pendant 10mn environ.
Servir tiède.