

FEUILLETES AU THON DE PHILIPPE CONTICINI



Préparation : 10 min (+15 à 20 min au congélateur)

Cuisson : 15 à 20 min

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf pour la dorure
- 1 boîte de thon de taille moyenne ou plus selon le goût
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- Herbes de provence
- Curry
- Noix de coco
- Parmesan en poudre
- Chapelure

- Préchauffer le four à 180°C (th 6)

- Placer la toile silpat sur la plaque alu perforée.

- Dans le cul de poule, mélanger le thon avec l'huile le vinaigre et un peu de fleur de sel en l'écrasant avec une fourchette.

- Etaler le jaune d'œuf avec le pinceau silicone sur la pâte déroulée, saupoudrer la moitié de curry

- Etaler le thon écrasé sur cette moitié, parsemer de parmesan
- Replier la pâte pour former un demi-cercle
- Aplatir la pâte au rouleau (je fais avec les mains)
- Enduire de jaune d'oeuf
- Saupoudrer de curry (pas trop), de parmesan râpé, et d'un peu d'herbes de provence
enfin, saupoudrer de chapelure et de noix de coco rapée.
- Mettre au congélateur un quart d'heure – 20 mn
- Sortir du congélateur quand c'est bien durci. Déposer sur la planche à découper et découper avec le couteau en lanières de 2 ou 3cm de largeur, ou selon l'envie avec un emporte pièce. Mettre sur la toile silpat et enfourner.
- Cuire à th 6 (180°C) jusqu'à ce que ce soit doré.