

Feuilletés au thon de Conticini

Pour 41 feuilletés :

- 1 rouleau pate feuilletée
- 1 jaune d'oeuf
- 1 boîte de thon de taille moyenne (140 g)
- 4 càs d'huile d'olive (*j'en ai mis 1*)
- 2 càs de vinaigre balsamique
- herbes de provence
- curry en poudre
- noix de coco râpée
- parmesan en poudre

Mélanger le thon avec l'huile le vinaigre en l'écrasant avec une fourchette.

Etaler le jaune d'oeuf sur la pâte déroulée, saupoudrer sur la moitié de la pâte du curry. Etaler le thon écrasé sur cette moitié, parsemer de parmesan.

Replier la pâte pour former un demi-cercle. Aplatir délicatement le demi-cercle de pâte au rouleau. Enduire de jaune d'oeuf et saupoudrer de curry (pas trop), de parmesan, d'un peu d'herbes de provence, puis de coco rapée.



Mettre au congélateur 20 min.

Sortir du congélateur quand c'est bien durci et couper des lanières de 2 cm de largeur puis couper en rectangles.



A ce moment, soit vous déposez les rectangles sur la plaque du four recouverte de papier cuisson et vous cuisez environ 20 min à 180°C. Soit vous déposez vos feuilletés sur un plateau que vous recouvrez de film étirable et que vous mettez au congélateur pour une nuit. Quand les feuilletés sont bien surgelés, vous pouvez les transvaser dans un sac congélation.



