

Feuilletés roulés au thon

Recette proposée par Josiane



Entrée pour 4 personnes

Préparation : 20 mn

Attente 30 mn

Cuisson : 25 mn

1 rouleau de pâte feuilletée

1 oignon

½ citron

2 jaunes d'œufs

2 cuillerées à soupe de lait

1 cuillerée à café de moutarde

sel, poivre

1 boîte de thon (300 g)

1 cuillerée à soupe de graines de sésame

5 brins de persil

100g de parmesan

3 cuillerées à soupe d'huile d'olive

1 pointe de curry

Faire égoutter le thon, couper l'oignon, laver et ciseler le persil.

Faire blondir l'oignon haché dans une poêle avec une cuillerée à soupe d'huile d'olive.

Ajouter le thon émietté, le reste d'huile, le jus de citron, le persil, 1 jaune d'œuf, la moutarde et le fromage râpé.

Assaisonner : sel, poivre et curry.

Mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Étaler la pâte feuilletée, y répartir la farce au thon jusqu'à 2 cm des bords. Rouler la pâte.

Badigeonner la surface du cylindre obtenu avec 1 jaune d'œuf dilué dans 2 cuillerées à soupe de lait, puis le rouler sur les graines de sésame. Le recouvrir d'un film plastique et le placer 30 mn au réfrigérateur. C'est le passage brusque du froid au chaud qui fait gonfler le feuilleté.

Préchauffer le four (Th 8 = 240 °)

Recouvrir la plaque à pâtisserie d'un papier sulfurisé.

À l'aide d'un couteau bien affûté, découper le roulé en tranches de 2 cm d'épaisseur. Les disposer sur la plaque en les espaçant pour qu'elles ne se collent pas entre elles en gonflant.

Faire cuire 8 mn à 240° puis ramener à 210°. Laisser cuire encore 10 mn (jusqu'à ce que les feuilletés soient bien dorés).

Suggestions : Servir chaud ou froid avec une salade assaisonnée à l'huile de noix.

On peut préparer le roulé à l'avance et le découper et cuire en tranches au dernier moment.

Pour servir en amuse-bouche à l'apéritif : faire des rouleaux plus fins

On peut remplacer le thon par du jambon...