

Poissons feuilletés au thon

Préparation 20 mn
Réfrigération 1 h
Cuisson 30 mn

Les ingrédients pour 16 feuilletés environ :

1 rouleau de pâte feuilletée
140 g de thon au naturel émietté (j'en ai mis 180 g)
50 g de parmesan râpé
2 c à s de vinaigre balsamique
2 c à s d'huile d'olive
8 feuilles de coriandre ciselées
1/2 c à c rase de curry
Sel et poivre
Dorure :
1 jaune d'oeuf
1 c à s d'eau
Garniture :
1 c à s bombée de noix de coco râpée
20 g de parmesan

Dans un saladier mélanger à la fourchette le thon émietté, le vinaigre balsamique, le parmesan, l'huile, le curry, la coriandre, le sel et le poivre.

Dérouler la pâte en gardant le papier de cuisson.

Préparer la dorure en mélangeant le jaune d'oeuf et l'eau.

Badigeonner le cercle de pâte avec un pinceau. Piquer la pâte avec une fourchette et étaler le mélange au thon avec une cuillère sur la moitié de la pâte, tout en laissant une bande de 1,5 cm sur le bord pour la fermeture. Replier la seconde moitié sur la première comme un chausson. Aplatir légèrement l'ensemble avec un rouleau à pâtisserie et dorer la surface du chausson avec le restant de dorure. Saupoudrer de parmesan et de noix de coco râpée et couvrir d'un film alimentaire.

Mettre au frigo 1 h, puis au congélateur 8 mn.

Décoller le papier cuisson en dessous du chausson avant de tailler les feuilletés. Pour tailler les feuilletés prendre un emporte-pièce ou le faire avec un couteau à grande lame bien aiguisée. Vous pouvez aussi bien faire des carrés, rectangles, cercles ou autres formes.

Cuire les feuilletés à 180° sur le papier cuisson 30 mn environ. Servir tiède.