

CROUSTILLANT DE THON



Ingrédients pour 8 personnes:

- . 1 Rôti de thon 500 gr au piment doux
- . 1 rouleau de pâte brisée prêt à l'emploi
- . sel épicé
- . 1 feuille de papier sulfurisé
- . 1 jaune d'oeuf

Préparation :

Faire Préchauffer le four à 180°C

Couper le rôti de thon en 2 parties égales dans le sens de la longueur.

Couper chaque demie partie en 2 parties égales, toujours dans le sens de la longueur.

On obtient donc 4 parties égales, sur toute la longueur du rôti.

Couper ensuite chaque morceaux à la moitié ; vous obtenez ainsi 8 mini rôtis.

Étaler la pâte brisée

Couper 8 morceaux de pâte d'environ 15 cm par 10 cm.

Placer chacun des 8 morceaux de rôti de thon au centre des rectangles de pâte puis les envelopper, pincer et rabattre les extrémités.

- Dorer avec un jaune d'oeuf délayée dans un peu d'eau. (L'Utilisation d'un pinceau est préférable)

- Poser les 8 rouleaux ainsi obtenus sur la feuille sulfurisée.

- Enfourner pendant 14 à 15 minutes.

Cette recette est très simple et vraiment délicieuse...