



Finger food

Petits feuilletés au thon



1h20 30 min 20 min 30 min 523

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les feuilletés

1 **Pâte(s) feuilletée(s)**
200 g **Thon au naturel**
1 **Oignon(s)**
80 g **Gruyère râpé**
40 g **Parmesan**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
4 pincée(s) **Piment
d'Espelette**
1 **Sel**
2 c. à soupe **Persil plat**

Étape 1

Préparation de la farce

- 1 Mettre le gruyère et le parmesan dans un saladier.
- 2 Émietter le thon et l'ajouter dans le saladier.
- 3 Éplucher et émincer l'oignon, l'ajouter dans le saladier avec le gruyère, le parmesan et le thon.
- 4 Ciseler le persil à l'aide d'un couteau éminceur et l'ajouter également.
- 5 Saler et ajouter le piment d'Espelette.
- 6 Battre les oeufs dans une assiette creuse et les ajouter aux autres ingrédients.
- 7 Bien mélanger cette farce à l'aide d'une fourchette et la réserver.
- 8 Mettre du papier sulfurisé sur le plan de travail et y étaler la pâte feuilletée.
- 9 Étaler la farce sur toute la surface de la pâte.
- 10 Rouler la pâte sur elle-même pour former un rouleau, en faisant attention à ce qu'il soit bien serré.
- 11 Envelopper le rouleau dans le papier sulfurisé.
- 12 Mettre le rouleau dans le réfrigérateur et le faire reposer 30 minutes.

Étape 2

Préparation et dressage des petits feuilletés

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Sortir le rouleau du réfrigérateur, enlever le papier et le déposer sur la planche à découper.
- 3 Pour préparer les feuilletés, couper le rouleau en tranches d'environ 1,5 cm d'épaisseur.
- 4 Déposer les tranches bien espacées entre elles sur du papier sulfurisé préalablement étalé sur une plaque.
- 5 Enfourner pendant 20 minutes, jusqu'à ce que les feuilletés prennent une coloration dorée.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les feuilletés du four et les déposer sur une grille à pâtisserie.
- 2 Laisser tiédir puis les déguster.