Finger food

Petits feuilletés au thon

1h20	30 min	20 min	30 min	523
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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.

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 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'environs 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.