



Bricks, beignets, feuilletés

Chaussons aux saveurs espagnoles



50 min 30 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

575

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la ratatouille

2 **Tomate(s)**
1 **Aubergine**
1 **Courgette**
1 **Oignon(s)**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour les chaussons

40 g **Chorizo**
2 **Pâte(s) feuilletée(s)**
40 g **Thon au naturel**
40 g **Feta**

Étape 1

Préparation des légumes en ratatouille

- 1 Eplucher et hacher l'oignon.
- 2 Laver, sécher puis couper en petits cubes les aubergines et les courgettes. Ne pas les mélanger.
- 3 Monder les tomates. Les couper en cubes.
- 4 Mettre une poêle sur feu moyen, verser l'huile. Quand elle est chaude, ajouter l'oignon.
- 5 Faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il devienne transparent et commence à dorer.
- 6 Ajouter l'aubergine, poursuivre la cuisson pendant 5 minutes en remuant bien.
- 7 L'aubergine est une véritable éponge, elle va donc avaler l'huile très rapidement. Il ne faut néanmoins pas en ajouter.
- 8 Ajouter les courgettes puis les tomates, saler et poivrer. Remuer et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes.
- 9 Prolonger la cuisson pendant quelques minutes de plus si les légumes sont encore trop croquants.

Étape 2

Réalisation des chaussons

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Couper le chorizo et la feta en petits cubes.
- 3 Emietter grossièrement le thon.
- 4 Ajouter le chorizo, la feta et le thon dans le mélange de légumes.
- 5 Découper des cercles de pâte dans les rouleaux de pâte feuilletée, répartir le mélange sur chacun.
- 6 Mouiller rapidement le tour des cercles de pâte.
- 7 Replier la pâte de manière à produire des demi-cercles. Bien appuyer pour souder les bords des chaussons.
- 8 Badigeonner avec le jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau.
- 9 Le jaune d'oeuf permet de rendre la croûte dorée à la cuisson.
- 10 Poser les chaussons sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, puis les enfourner pendant une dizaine de minutes.