



Bricks, beignets, feuilletés

Chaussons aux saveurs espagnoles



50 min 30 min 20 min 0 575

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

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.