

## Feuilletés de thon de P. Conticini



### Pour environ 26 feuilletés

- 1 pâte feuilletée
- 1 jaune d'oeuf
- 1 boîte de thon au naturel
- 4 c à soupe d'huile d'olive
- 2 c à soupe de vinaigre balsamique
- Fleur de sel
- Herbes de Provence (graines de cumin)
- Curry en poudre
- Parmesan (mozzarella râpée)
- Chapelure
- Noix de coco (pas mis)

Mélangez le thon avec l'huile, le vinaigre et un peu de fleur de sel en l'écrasant.

Badigeonnez de jaune d'oeuf la pâte déroulée et saupoudrez la moitié de la pâte d'un peu de curry (c'est à votre goût).

Répartissez le thon sur cette moitié en laissant une petite marge au bord.

Parsemez de parmesan (ou mozzarella).

Repliez la pâte pour former un demi-cercle et aplatir au rouleau à pâtisserie. *Évitez de mettre trop de thon pour faciliter la découpe.*

Enduisez du reste de jaune d'oeuf.

Saupoudrez de curry, d'herbes de Provence (ou de cumin) et de chapelure et noix de coco si vous en mettez.

Mettez au congélateur 30 minutes pour bien durcir la pâte et découpez en bâtonnets de 2 cm de large *ou la forme que vous voulez.*

Glissez au four 20 minutes à 180°C (160°C pour moi en position chaleur tournante).