

Feuilletés aux poireaux curry et thon au piment

Pour 18 feuilletés

- Pour 18 feuilletés
- 3/4 cuillères à soupe de poireaux cuits avec du curry
- 1 pot de thon à l'huile au piment
- 2 cuillères à café de crème épaisse légère Elle & Vire
- 1 Paquet de Carrés feuilletés
- Graines de sésame, blondes, noires et blanches
- 1 jaune d'oeuf et un filet de lait pour la dorure

Fait bouillir la marmite
Cuisine
de Gut



Étapes

- Faire chauffer le four à 180° c
- Sortir les ingrédients du frigo sauf les carrés feuilletés pour qu'ils restent bien froids car il se réchauffent très vite et deviennent ensuite difficiles à manipuler.
- Egouter le thon et le couper en petits morceaux
- Ajouter le poireaux et la crème, puis écraser le tout avec une fourchette jusqu'à obtenir quelque chose de facile à étaler.
- Sortir 1 carré feuilleté du frigo et égaliser la préparation dessus
- Recouvrir avec le 2ème feuilleté appuyer un peu dessus pour bien adhérer empreintes
- A l'aide d'une petite empreinte de 3/4 cm de large, prélever des petites empreintes
- Les déposer ensuite sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Sortir le 3ème carré feuilleté du frigo et recommencer l'opération. Terminer avec le 4ème carré
- Mélanger le jaune d'oeuf avec une goutte de lait et badigeonner les feuilletés avec.
- Ajouter un peu de graines de sésame.
- Enfourner et laisser cuire 20/30 minutes. Laisser refroidir ensuite

