

Chaussons au thon

Source :
ELLE à table
juillet/août 2009

Comme d'habitude, j'ai cuisiné cette petite recette à ma façon et avec les ingrédients que j'avais dans mes placards. J'en ai proposé deux par personnes en entrée, avec un velouté de poivron.

Composition pour 4 personnes

1 pâte feuilletée
1 boîte de thon à l'huile d'olive
1 à 2 c. à soupe de concentré de tomate
1 verre d'eau
1/4 de cube de bouillon de légumes
1 oignon blanc
1 gousse d'ail
4 brins de thym
10 branches de persil plat
Huile d'olive

Ustensiles : 1 couteau, 1 fourchette, 1 cuillère à soupe, 1 assiette, 1 sauteuse, 1 presse ail, 1 verre à eau, 1 verre à col large, 1 bol, 1 plaque à pâtisserie, 1 pinceau



photo réalisée par Fanette pour il était une fois... ma cuisine

Peler et couper l'oignon blanc en dés. Peler et hacher les gousses d'ail. Verser l'huile de la boîte de thon dans une sauteuse, la faire chauffer et mettre les dés d'oignon et l'ail haché à dorer.

Nettoyer et ciseler le persil. Emietter le thym. Réserver une cuillère à soupe de thym et de persil dans un bol.

Ecraser le thon à la fourchette et l'ajouter dans la sauteuse avec le concentré de tomates, l'eau, le cube de bouillon de légumes et les herbes. Poivrer et laisser mijoter jusqu'à évaporation du liquide. Retirer du feu et laisser tiédir.

Préchauffer le four à 210° C.

Etaler le rouleau de pâte feuilletée et découper des disques à l'aide du verre à col large (style verre à whisky), les déposer sur la plaque à pâtisserie puis les garnir d'une petite cuillerée à soupe de thon. Replier la pâte pour former un chausson et fermer en appuyant le pourtour avec les doigts mouillé d'un peu d'eau.

Mélanger les herbes réservées avec une ou deux cuillerée(s) à soupe d'huile d'olive et en badigeonner le dessus des chaussons.

Enfourner et faire cuire les chaussons une quinzaine de minutes, ils doivent avoir doré.

Servir chaud.