



Ce que j'aime le plus dans ses salés c'est surtout la forme sympathique, c'est simplement avec un verre et le dos du verre pour faire le trou et le remplir et on obtient des salés très délicieux, croustillant avec une farce vraiment délicieuse et je vous recommande vivement de le tester, c'est trop bon , vous avez ma parole.

Ingrédients

- 200 ml lait tiède
- 100ml huile
- 1 sachet de levure de boulanger
- 1 oeufs
- 1 c à c sel
- 350 g farine



Pour la farce

- *petite boîte de thon au naturel*
- *persil haché finement*
- *fromage rapé*
- *1 oeuf*
- *3 c à soupe de crème liquide*
- *sel*



Préparation

Dans un saladier, mélanger le lait tiède et la levure de boulanger et laisser agir 10 min.

Ajouter ensuite l'huile, l'oeuf battu légèrement, sel et la farine au fur et à mesure.

Vous obtenez une boule molle.

Pétrir la pâte pendant 5 min jusqu'à obtention d'une boule homogène.

Recouvrir d'un linge et laisser doubler de volume.

Préchauffer le four Th.5

Dégazer la pâte.

Prendre la pâte et l'abaisser mais faut pas qu'elle soit trop fine (environ 8 mm) et couper des ronds avec un verre à eau avec une ouverture pas très grande.

Laisser reposer 10 min.

Avec le dos du verre faire des trous.

Laisser encore reposer 20 min ou plus tout dépend de la température.

Badigeonner avec un jaune d'oeuf que vous avez rajouter une c à café de lait.

Saupoudrer de graines de sésame.

Avec une cuillère à café , remplir les trous de farce.

Enfourner dans un four Th.5 jusqu'a la dorure.



Bonne dégustation.