

Feuilleté de maquereaux à la moutarde



30 min



3 personnes

© cuisinealouest.com

Ingrédients

- 1 boîte de thon au naturel
- 1 pâte feuilletée
- 1 boîte de maquereaux à la crème moutardée
- 3 c.à c. de concentré de tomate
- Quelques pincées parmesan râpé
- 1 jaune d'œuf

Réalisée avec



Préparation

- Découpez la pâte en rectangles de 10 x 6 cm environ.
- Tartinez la pâte d'un peu de concentré de tomates, puis saupoudrez de parmesan râpé.
- Ouvrez la boîte de maquereaux, sortez les filets, conservez la sauce.
- Déposez un morceau de maquereau, avec un peu de sauce, sur chaque rectangle de pâte. Recouvrez avec une deuxième rectangle de pâte, repliez les bords et dorez avec un jaune d'œuf battu. Décorez les feuillets avec de petites bandes de pâte.
- Passez au four à 210°C pendant 5 min, puis baissez à 180°C pendant 12 min pour terminer la cuisson.
- Chauffez doucement, sans bouillir, la crème moutarde de la boîte de maquereaux.
- Versez une cuillère de sauce dans les assiettes, déposez les feuillets, accompagnez d'une salade verte.