

# Feuilletés apéritifs au thon



30 min À partager

## Ingrédients

- 1 boîte de thon au naturel
- 1 pâte feuilletée
- 80g de gruyère râpé
- 40g de parmesan
- 1/2 oignon
- Persil
- Piment d'Espelette
- 2 oeufs

## Réalisée avec



## Préparation

- Préchauffez votre four à 180° C.
- Dans un saladier mélangez le gruyère râpé, le parmesan, le thon égoutté et émietté.
- Émincez finement un demi-oignon puis ajoutez-le dans le saladier.
- Ajoutez-y quelques brins de persil ciselés.
- Salez puis ajoutez 4 pincées de piment d'Espelette.
- Ajoutez dans le saladier les oeufs après les avoir préalablement battus dans un bol, puis mélangez le tout.
- Étalez la pâte feuilletée, répartissez la farce sur la pâte puis roulez-la sur elle-même pour former un rouleau.
- Coupez le rouleau en tranche d'1cm.
- Enfournez pour environ 15 minutes, puis dégustez chaud ou froid à l'apéritif.