

Feuilletés au thon



45min



À partager

Ingrédients

- 1 boîte de thon au naturel
- 1 pâte feuilletée
- 4 c. à s. de coulis de tomate
- 80g de fromage râpé
- 50g d'olives vertes
- Sel et poivre

Réalisée avec



Préparation

- Préchauffer votre four à 180°.
- Étaler le coulis de tomate sur la pâte feuilletée.
- Dans un bol égoutter et émietter le thon.
- Recouvrir la pâte avec le thon, le fromage râpé, et quelques olives vertes coupées en petits morceaux.
- Enrouler la pâte sur elle-même de façon à former un rouleau.
- Réserver au frigo pendant 15 minutes.
- Découper le rouleau en tranches d'environ 1cm d'épaisseur.
- Disposer les tranches sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- Enfourner durant environ 15 minutes.
- Déguster !