

## CHAUSSENS AU THON



### Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 boîte de 100 g environ de thon au naturel
- 2 oeufs dur hâchés + 1 jaune d'œuf pour dorer
- 1 douzaine d'olives noires ou vertes dénoyautées
- sel, poivre

Faites cuire les oeufs dans l'eau bouillante salée.

Emiettez le thon égoutté. Hachez les olives et les oeufs durs. Salez et poivrez. Mélangez le tout.

Préchauffez le four th. 7 (210 °C).

Dans la pâte feuilletée, coupez 8 cercles, répartissez le mélange sur la moitié basse du cercle et rabattez par-dessus le haut du cercle en veillant bien à recouvrir toute la préparation. Badigeonnez les chaussons de jaune d'œuf en appuyant sur les bords pour les souder.

Enfournez les chaussons 20 min environ.