

La cuisine de Boomy



Pour 15 barquettes

- 2 pâtes feuilletées
- 1 échalote
- 2 tomates
- 150 gr de thon au naturel
- 1 œuf
- 150 gr de crème épaisse
- 1 jaune d'œuf pour la dorure

- sel, poivre

Dans la première pâte feuilletée découper des formes de la taille de vos empreintes et les disposer dans votre moule.

Émietter le thon, saler, poivrer et mélanger bien.

Couper les tomates en petits dés.

Hacher l'échalote.

Dans chaque empreinte disposer des dés de tomates, de l'échalote et du thon.

Dans un petit saladier mélanger la crème, l'œuf, sel et poivre.

Répartir dans vos empreintes.

Découper la deuxième pâte feuilletée de la même manière que la première et recouvrir vos feuilletés au thon.

Bien souder les bords.

Préchauffer votre four à 180°.

Battre le jaune d'œuf avec un peu d'eau.

En badigeonner le dessus de vos feuilletés avec un pinceau.

Faire cuire 20 à 25 minutes.