

ROULES AU THON (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de 750 g

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 150 g de thon en boîte
- 150 g de fromage frais
- 25 g de coulis de tomate
- 25 g de moutarde
- 1 jaune d'oeuf
- 15 ml d'eau

Préparation:

- mettre dans le bol, le thon, le fromage frais, le coulis de tomate et la moutarde
- puis mixer 10 secondes à vitesse 4
- étaler la préparation sur la pâte feuilletée
- rouler afin d'obtenir un cylindre
- Mettre 30 minutes au frigo dans une feuille de papier sulfurisé
- préchauffer votre four à 180°C
- couper votre cylindre de thon en tranches :
- faire des tranches de 3 cm d'épaisseur pour servir en entrée avec une salade
- ou plus fines si vous souhaitez les présenter en apéro
- préchauffer le four à 180°C
- déposer les tranches sur une feuille de silicone
- les dorer avec un jaune d'oeuf délayé dans 15 ml d'eau
- faire cuire 20 à 30 minutes

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations

THERMOMINOUX 2019

<http://thermominoux.over-blog.com>