

Chausson au thon

Ingrédients pour 6 parts

- 1 oignon
- 50g de poivrons rouges doux
- ½ tomate
- 1 c.à.s de concentré de tomates
- 1 pâte feuilletée
- 1 boîte de thon au naturel
- Sésame
- Sel, poivre
- Basilic
- 1 œuf pour dorer



Préparation

- Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
- Emincez finement l'oignon et faites le revenir dans une poêle avec de l'huile.
- Ajouter les poivrons et les tomates coupés en dés. Quand les légumes sont cuits, ajouter le concentré de tomate et le thon émietté.
- Epicez selon les goûts et laissez mijoter quelques minutes.
- Laissez la farce refroidir hors du feu.
- Lorsque la farce est froide, coupez la pâte feuilletée en triangle moyens.
- Mettez ½ cuillère à soupe de farce au centre pour former un petit chausson triangulaire.
- Façonnez tous les chaussons et placez les sur une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four.
- Nappez avec l'œuf battu puis enfournez les en les espaçant pour ne pas qu'ils collent entre eux
- Servir chaud ou froid.



Pour un plat complet, ajoutez des légumes (crudités, ratatouille, poêlée de légumes haricots verts, etc.).