

ROULÉ AU THON recette de WWF

INGRÉDIENTS:

- Une boîte de thon
- 1 pâte feuilletée.
- 1 oignon rouge.
- Quelques tomates séchées ou fraîches
- 200 g de fromage frais.
- De la coriandre.
- 2 œufs (dont 1 pour la dorure).
- Du poivre.
- Quelques grains de sésame.

PRÉPARATION

1. Incorporez le thon dans un saladier.
2. Coupez finement votre oignon et ajoutez-le au thon. Faites de même avec les tomates séchées.
3. Ajoutez enfin le fromage frais, la coriandre, l'œuf et saupoudrez de poivre. Mélangez bien.
4. Coupez votre pâte feuilletée en deux et collez les moitiés horizontalement.
5. Placez votre mélange de manière uniforme sur toute l'extrémité de la pâte et refermez délicatement.
6. Enroulez dans l'autre sens, de façon à créer un serpent.
7. Battez un œuf et badigeonnez votre serpent de ce dernier pour la dorure. Saupoudrez de grains de sésame.
8. Mettez votre serpent au four pendant 40 minutes à 180°C.