

Feuilleté au thon au thermomix

Informations

Préparation : 15 min	Cuisson : 30 min	Durée : 45 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 12	Etapes : 12	Astuces : 13	

Ingrédients

Pour la pâte feuilletée thermomix :

250G de farine

250G de beurre en morceaux congelé 1h avant

125G d'eau

1CàC de sel Pour la garniture :

240G de thon

50G de gruyère

2CàS de moutarde

1 jaune d'oeuf

1/2 oignon

Sel et Poivre

Ciboulette

Persil

Etapes

Pour cuisiner une excellente entrée au thermomix au poisson, vous devez:

Pour la pâte feuilletée thermomix :

Â»

Mettre la farine, l'eau, le beurre, le sel dans le bol du thermomix et mixer 15 secondes sur la vitesse 6.

Â»

Fariner le plan de travail et étaler la pâte pour qu'elle forme un carré plus long que large.

Â»

Plier la pâte en 3. Pour cela, rabattre le 1/3 de la pâte le plus éloigné de vous sur le 1/3 du milieu, et replier le dernier tiers sur le dessus pour former un pâton de trois couches.

Â»

Refaire cette opération 3 fois.

Â»

Mettre la pâte 30min au frais.

Pour la garniture au thermomix :

Â»

Préchauffer votre four sur 180°C.

Â»

Eplucher l'oignon, puis le mettre dans le bol du thermomix et régler 5 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Mettre le thon, le jaune d'oeuf, la moutarde, le persil, la ciboulette, le sel, le poivre et programmer 15 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Feilleté au thon au thermomix

Etaler votre pâte et couper des carré de 15cm de côté.

Â»

Mettre le mélange de thon au centre de chaque carré puis parsemer de gruyère.

Â»

Refermer chaque point du carré vers le centre et souder la pâte fermement.

Â»

Mettre les feilletés sur la plaque du four et enfourner 30 minutes.

Vous allez vous régaler avec cette entrée thermomix réalisée au thermomix TM31, TM5 et TM6. Miam ;)