Les feuilletés de l’apéro à l’émietté

6 personnes | 10 min préparation | 12 min cuisson

Les ingrédients

2 boîtes de 80 g d'Émietté de Thon Zanzibar la belle-iloise
1 pâte feuilletée (de préférence rectangulaire)
Environ 30 g de comté râpé
Facultatif : 1 jaune d’œuf pour la dorure

Les étapes

1- Préchauffer le four à 210°C (th 6/7)
2- Mélanger chaque émietté avec une pincée de fromage
3- Couper la pâte en 3 dans la largeur (environ 11 cm)
4- Déposer le mélange sur un bord dans la longueur, et enrouler
5- Préparer tous les rouleaux et badigeonner avec la dorure (jaune d’œuf avec un peu d’eau)
6- Couper des tranches de 2 cm et les déposer sur une plaque de cuisson
7- Enfourner 12 à 15 min jusqu’à une belle coloration
8- Servir chaud ou tiède