

Escargot feuilleté au thon à la tomate

- 1 pâte feuilletée pur beurre
- 1 boîte de thon à la tomate (j'en ai mis à peine plus ici mais pas la peine car après ça déborde !)
- 1 jaune d'oeuf (pour la dorure)
- graines de sésame, de lin, de pavot pour moi (ou toutes autres graines ou herbes)

Dérouler la pâte sur le plan de travail et la découper en deux. Faire se chevaucher les deux demi-cercles comme sur la photo :



Disposer le thon sur la longueur comme sur la photo puis enrôler la pâte sur elle-même en formant un boudin.





Enrouler ensuite le boudin sur lui-même pour former une coquille d'escargot.



Dorer au jaune d'oeuf, parsemer de graines diverses.



A ce moment-là j'ai congelé l'escargot à plat puis une fois congelé, je l'ai enfermé dans du film étirable. C'est pour m'avancer. Si vous souhaitez cuire l'escargot de suite, enfourner 40 min à 180°C sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Prolonger la cuisson si comme moi vous avez congelé l'escargot.

Servir directement sur la table et découper devant les invités !

