

## **FEUILLETE THON, PARMESAN**

**(aux becs sucrés salés)**

### **Ingrédients :**

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 boîte de thon
- 2 càs d'huile d'olive
- 2 càs de vinaigre balsamique
- 1 pincée de thym
- du parmesan râpé
- 1 pincée de sumac (épice que l'on peut remplacer par du curry)
- sel, poivre
- un peu de lait

Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients sauf le parmesan.

Etaler la pâte feuilletée, et disposer la préparation sur la moitié. Saupoudrer de parmesan râpé.

Replier pour former un chausson.

Placer au congélateur env. 1/2 h pour faciliter la découpe.

Badigeonner la surface avec un pinceau trempé dans du lait. Saupoudrer de parmesan râpé et de sumac.

Découper en bâtonnets.

Faire cuire au four env. 25 min th.6.

Servir tiède de préférence.