

Rissoles au thon

Ingrédients :

grille + papier cuisson

Pâte feuilletée

Thon en boîte

Oeufs

Câpres

Citron

Sel, poivre

Persil ou coriandre haché

Eau au fond de la cocotte

Cocotte de base

Pour 8 chaussons

1

100 g

1 dur + 1 jaune

2 c. à s.

1

facultatif

1/2 bouquet

2 c. à s.

Grande cocotte

Pour 10 chaussons

1

200 g

2 durs + 1 jaune

3 c. à s.

1

facultatif

1 bouquet

4 c. à s.

Préparation :

- 1 - Déroulez la pâte sur un plan de travail fariné.
- 2 - Découpez des ronds de 10 cm de diamètre.
- 3 - Égouttez le thon et les câpres. Ciselez le persil.
- 4 - Écrasez l'œuf dur à la fourchette. Mélangez et assaisonnez.
- 5 - Relevez le goût de quelques gouttes de jus de citron et de quelques zestes et mélangez le tout.
- 6 - Répartissez un peu de farce sur chaque rond.
- 7 - Humectez le bord. Pliez en chausson. Soudez les bords à l'aide des dents d'une fourchette.
- 8 - Placez-les sur la grille position basse que vous aurez tapissée d'un papier cuisson et dorez-les avec le jaune d'œuf délayé avec un peu d'eau.
- 9 - **Versez les c. à s. d'eau au fond de la cocotte.**
- 10 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

Inversion*

30 mn

15 mn

HAUT :

Maxi

BAS :

Maxi 20 mn
puis Mini

40 mn

20 mn

Maxi

Maxi 20 mn
puis Mini

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Notes :

.....

.....

.....

.....