

Recettes de cuisine entrées françaises

Cornets feuilletés à la crème de thon

Ingrédients pour 4 cornets

- 4 cornets en pâte feuilletée maison si possible
- 1 boîte de thon à l'huile (moyenne)
- 2 œufs
- 1 bonne cuillère à soupe de mayonnaise maison
- 50 gr d'emmental râpé
- 1 cuillère à café de coriandre feuille
- Sel
- Poivre

Budget : €

Difficulté : Facile

Préparation : 30 mn

Cuisson : 9 mn

Plonger délicatement les œufs dans une casserole d'eau bouillante salée et cuire 9 mn (pas plus) à la reprise de l'ébullition.

A la fin de la cuisson, retirer la casserole du feu, couvrir et attendre 2 mn.

Plonger ensuite les œufs dans l'eau froide.

Ecaler les œufs et les couper.

Egoutter le thon et le verser dans un récipient creux.

Ecraser les œufs à la fourchette et les verser sur le thon.

Ajouter le fromage râpé, la coriandre.

Mélanger et ajouter la mayonnaise.

Bien incorporer la mayonnaise au thon pour avoir une farce consistante.

Saler et poivrer.

Garnir les cornets avec la farce et servir aussitôt.