

# Atelier de Goût

PHILIPPE CONTICINI

*Gâteaux d'émotions*

PARIS

## Parfum feuilleté au thon

### Ingédients :

#### Garniture :

- 160 gr thon naturel
- 37 gr balsamique
- 45 gr d'huile
- 30 gr de crème liquide
- 1,5 gr de fleur de sel
  
- 3 gr de curry
- 20 gr de parmesan

#### Chapelure :

- 1 belle pincée de curry
- 1 gr d'herbes de Provence
- 7,5 gr de parmesan
- 17,5 gr de pain de mie tamisé
  
- 17 gr de coco râpée
- 1 pâte feuilletée maison 30 cm X 34 cm
- OU un rouleau de pâte feuilletée toute prête
- 1 jaune d'œuf mélangé avec quelques gouttes d'eau pour la dorure

Déroulé :

- Préchauffer votre four à 190°C
- Emiettez et écrasez le thon à la fourchette, puis mélangez avec le vinaigre balsamique, l'huile d'olive, la fleur de sel, et la crème liquide.
- Étalez votre pâte feuilletée au rouleau pour obtenir un rectangle de 30 cm par 34 cm
- Sur la moitié de votre pâte badigeonnez de la moitié de la dorure à l'aide d'un pinceau.
- Parsemez-la de 3 gr de curry, puis étalez la garniture sur la partie que vous avez dorée.
- Ajoutez les 20 gr de parmesan, puis repliez la seconde moitié de pâte sur la première, à la manière d'un chausson. Soudez les bords
- Aplatissez légèrement l'ensemble avec un rouleau à pâtisserie, puis dorez la surface du chausson avec le restant de dorure
- Saupoudrez de votre chapelure puis de coco râpée
- Couvrez le tout de film alimentaire et mettez au réfrigérateur pendant 1 h, puis au congélateur pendant 15 min.
- Décollez bien le papier sulfurisé en dessous du chausson avant de tailler les feuilletés.
- Avec un couteau à large lame et bien aiguisé, coupez les bords de façon à transformer le chausson en un rectangle aux cotés bien droits.
- Puis découpez une douzaine de feuilletés de 1 cm de large.
- Vous pouvez aussi les faire plus longs ou leur donner une forme de vague.
- Mettez-les alors à gratiner au four à 190°C pendant environ 18 min