

Chaussons au thon cuisson à la poêle

Difficulté : Facile

Préparation : 30 min / Repos : 1 h

Cuisson : 8 à 10 min

Pour la pâte:

500 g de farine

2 cuil à café de sel

1 cuil à soupe de levure de boulanger

100 g de beurre fondu

1 oeuf

150 à 200 ml d'eau tiède pour la pâte

Pour la farce :

1 oignon

3 cuil à soupe d'huile d'olive

1 boîte de chair de tomate

2 boîtes de thon au naturel

1 gousse d'ail

2 oeufs durs

Emmental râpé

éventuellement vache qui rit

Préparation de la pâte :

Versez la farine et le sel dans un saladier ou le bol du robot
puis mélanger

Ajoutez la levure puis le beurre fondu

Mélangez la pâte puis ajouter l'oeuf et l'eau progressivement

Bien travailler le tout puis former une boule
et laissez lever la pâte sous un torchon
1 bonne heure environ

Préparez la farce :

Epluchez et émincez très finement l'oignon et faites le revenir dans l'huile et laissez dorer en remuant régulièrement

Ajoutez la chair de tomate puis salez, poivrez et saupoudrez d'épices et d'ail et laissez mijoter 10 min a feu doux

Hors du feu, ajoutez le thon égoutté, les oeufs durs râpés et bien mélanger. Réservez

Divisez la pâte en 8 boules égales

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie étalez chaque boule en un cercle

Étalez un peu d'emmental, puis 2 cuil à soupe de farce et de l'emmental râpé en laissant un espace sur les bords afin de pouvoir bien refermer le chausson (pour bien le souder, badigeonnez avec un peu d'eau).

Recouvrez la partie supérieur de la pâte sur la farce puis bien souder en appuyant avec une fourchette

Faites cuire les chaussons au fur et à mesure dans une grande poêle 4 à 5 min de chaque côté sans ajouter de matière grasse.

Accompagnez d'une bonne salade

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!