

Petit Feuilleté tunisien



Ingrédients (8

personnes):

2 rouleaux de pâte feuilletée, une petite boîte de thon, 2 ou 3 œufs dur, olives noir dénoyautée, une pomme de terre (moyenne) coupée en dès est cuite dans de l'eau salée, de la sauce béchamel.

Préparation:

détaillez des cercles de 5cm de diamètre environ.

Sur la moitié des cercles déposez une càc de béchamel, un peu de thon, d'œuf dur, une olive dénoyautée et un peu de pomme de terre.

Refermer avec un autre cercle et souder bien les bord, badigeonner vos petits feuilletés avec un jaune d'oeuf et enfournez à 180°C jusqu'à obtention de feuilletés bien doré.

Et voilà des petits feuilletés comme me les ramener de tunis ma cousine LOL