

Soleil des amis à l'émietté de thon



8-12 personnes

15 min préparation

30 min cuisson

Les ingrédients

- 1 boîte 1/5 (160 g)** [d'émietté de Thon Zanzibar](#)
- 1 boîte 1/5 (160 g)** [d'émietté de Thon à la tomate](#)
- 2** pâtes feuilletées
- 1** jaune d'œuf battu avec 5 ml de lait pour la dorure
- 2 cuillères à soupe** de graines de sésame
- 2 cuillères à soupe** de graines de pavot

Les étapes

- 1- Préchauffer le four à 200°C.
- 2- Étaler 1 pâte sur une plaque de cuisson.
- 3- Sur une 1ère moitié, tartiner le thon zanzibar et sur l'autre, l'émietté de thon à la tomate.
- 4- Déposer la 2ème pâte feuilletée, bord à bord, par-dessus la 1ère.
- 5- Badigeonner à l'aide du pinceau la dorure sur le dessus de la pâte.
- 6- Saupoudrer chaque moitié respectivement de graines de sésame et de graines de pavot afin de bien les différencier.
- 7- Placer un verre de 5 cm de diamètre au centre de la pâte pour y laisser son empreinte.
- 8- Découper jusqu'à la démarcation la pâte en quart, et chaque quart en 6 bandes égales.
- 9- Laisser raidir le soleil 10 minutes au congélateur.
- 10- Torsader chaque bande sur elle-même le plus régulièrement possible.
- 11- Enfourner pour 30 min au four à mi-hauteur.

