










Les chaussons mexicains

Pour 4 personnes • Préparation : 30 minutes • Cuisson : 25 + 25 minutes

Ingrédients

-  500 g de pâte brisée étalée
-  1 boîte de thon de 200 g
-  1 boîte de chair de tomates de 200 g
-  2 œufs durs épluchés
-  1 cuillerée à soupe de raisins secs
-  2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
-  1 poivron rouge
-  1 oignon
-  Du sel et du poivre

¡ AY CARAMBA,
TROP BON, CES CHAUSSENS !



Recette : Bruno Muscat. Stylisme et réalisation : Charlotte Vannier. Photos : Didier Bizet. Illustrations : Laurent Simon



1 Allume le four thermostat 6 (180 °C). Écrase séparément les œufs et le thon à la fourchette. Épluche l'oignon. Coupe l'oignon et le poivron en morceaux.



2 Fais revenir l'oignon et le poivron 5 minutes à la poêle dans l'huile. Ajoute le thon, la tomate et les raisins. Sale, poivre et fais cuire 20 minutes en remuant.



3 Retire la farce du feu et ajoute les œufs. Découpe des ronds dans la pâte avec un bol. Pose une cuillerée à soupe de farce au centre de chaque rond.



4 Replie les ronds en deux. Roule et presse les bords pour sceller les chaussons. Pose-les sur une plaque couverte de papier cuisson. Mets 25 minutes au four.