

# Recette SALÉE

Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn - Difficulté : Facile



## Coeurs croustillants

### > Préparation

- Découper dans la pâte feuilletée 4 coeurs de 15 cm de hauteur.
- Dans un saladier, battre l'oeuf avec la mascarpone, ajouter 1 càc de jus de citron, du sel, du poivre, de la ciboulette.
- Découper en petits morceaux le thon fumé et disposer sur les 2 coeurs en laissant un bord d'environ 1 cm tout autour.
- Peler une tomate, l'évider et la découper en petits morceaux. Ajoutez à la préparation.
- Répartir la préparation sur le thon fumé. Déposer le deuxième coeur sur le premier et bien souder les bords. Faire des petites entailles sur les bords et enfourner à 180° C (th 7) pendant environ 30 min.
- A déguster chaud accompagné d'une salade verte.

### Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 100 g de mascarpone
- 100 g de thon fumé (ou saumon fumé)
- 1 tomate
- 1 oeuf
- citron
- sel, poivre
- Persil, ciboulette