

Tresse au thon surimi et vache qui rit

Ingrédients

1 pâte magique de Darna en remplaçant l'eau par le elben
2 boîtes de 80 gr de thon à l'huile d'olive égouttées
6 bâtons de surimi
3 vache qui rit
gruyère râpé
sel et poivre

Préparer la pâte

Après la levée l'étaler en un rectangle

Couper des bandes de chaque côté sans arriver au centre

Mélanger le thon, le surimi coupé en morceaux, sel et poivre

Déposer la garniture au centre de la pâte

Mettre des morceaux de vache qui rit

Parsemer de gruyère râpé

Refermer les bandes comme pour une tresse

Mettre la tresse sur la toile silpat ou du papier sulfurisé

Laisser lever environ 30 mn

Badigeonner d'un jaune d'oeuf délayé avec un peu de lait

Cuire four chaud 180° environ 20 mn



<http://atablecheznatt.canalblog.com>