

# CHAUSSENS AUX THONS

Cuisson : 20 mn

2 personnes :

- 1 pâte feuilletée
- 1 bol de chakchouka
  - 1 boîte de thon
- Quelques olives noires
  - Quelques câpres
- Des graines de sésame
  - 1 jaune d'œuf

1. Préchauffez votre four à 180°.
2. Découpez des cercles dans votre pâte et garnissez-la en son centre de chakchouka.
3. Déposez sur cette ratatouille, le thon, quelques rondelles d'olives et éventuellement des câpres.
4. Scellez vos chaussons. Dorez-les avec un jaune d'œuf dilué de quelques gouttes d'eau.
5. Saupoudrez de graines de sésames et enfournez.