

Chaussons au thon et aux Olives à Cuisiner à la Marocaine

Oubliez le froid qui s'installe et invitez le soleil à votre table ! **Isadora** vous propose un voyage de saveurs avec cette nouvelle recette réalisée avec les **Olives à Cuisiner à la Marocaine**. Une seule bouchée de ces petits chaussons au thon vous fera voyager sans manquer de régaler votre entourage.

- 3 Pers.
- 15 Min.
- 20 Min.

Ingrédients

- 1 sachet d'**Olives à Cuisiner à la Marocaine**
- 1 œuf entier
- 1 œuf dur
- 70g de concentré de tomate
- 1 échalote
- 100g de thon
- 1 pâte brisée
- **Huile d'olive vierge extra Bio**
- Coriandre

Préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez le thon, les **Olives à Cuisiner à la Marocaine**, l'échalote et l'œuf dur.

Ajoutez l'œuf entier, le concentré de tomate et la coriandre ciselée.

Déroulez la pâte brisée, réalisez des disques de 10cm de diamètre à l'aide d'un emporte pièce ou d'un verre.

Garnir les chaussons et les recouvrir d'**huile d'olive Bio**.

Enfourner 15min/20min.

Pour la petite touche de fraîcheur, dégustez-les avec une salade, vous allez adorer ☐

Autres recettes aux Olives à Cuisiner

Roulés de pommes de terre et Olives à Cuisiner à la Provençale

Poulet cocotte aux Olives à Cuisiner à la Marocaine

Ratatouille aux œufs et aux Olives à Cuisiner à la Provençale

Les Olives à Cuisiner : le nouveau geste simple et gourmand