

Pastilla au thon

Ingrédients : pour 4 personnes

- 320 g de thon rouge
- 80 g d'abricots secs
- 50 g de pistaches
- Sel
- Poivre du moulin
- Piment d'Espelette
- 1 cuil. à café de cumin
- 2 cuil. à café d'huile d'olive
- 8 carrés de pâte filo de 20 cm de côté
- 50 g de beurre clarifié

Préparation :

1. Coupez le thon rouge en cubes de 2 cm x 2 cm.
2. Coupez les abricots secs en brunoise et concasser les pistaches.
3. Disposez le tout dans un saladier et assaisonnez de sel, de poivre, de piment d'Espelette, de cumin et d'huile d'olive.
4. Superposez deux carrés de pâte filo et disposez au centre un emporte-pièce rond de 8 cm de diamètre.
5. Garnissez généreusement de farce de thon rouge, retirez le cercle puis repliez la pâte filo tous les 2 cm de manière à bien fermer la pastilla.
6. Badigeonnez-la de beurre clarifié. Laissez reposer pendant 30 minutes au frais de manière à ce que le beurre fige et que le pliage reste intact lors de la cuisson.
7. Dans une poêle, mettez de l'huile d'olive à chauffer. Saisissez la pastilla des deux côtés en l'arrosant continuellement, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.
8. Disposez-la pastilla au centre d'une assiette plate et entourez-la de quartiers de tomates cerises pour

l'accompagner.