

# **CUISINE**

# **TUNISIENNE**



## **VOTRE RECETTE**

## **FEUILLETÉ AU VIANDE ET TOMATE**

**TUNISIA CUISINE**  
[www.TunisiaCuisine.com](http://www.TunisiaCuisine.com)

## Feuilleté au viande et tomate

Complexité: Facile

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Repos : 0 mn

Nombre de personne : 4

### Ingrédients :

500 g de pâte feuilletée

200 g de filet d'agneau

350 g de tomates

200 g d'oignon

1 œuf

Sel et poivre

### Préparation :

Couper l'oignon et les tomates en rondelles. Parer la viande, la couper en morceaux, saler et poivrer.

Couper la pate feuilletée en carrés, mettre sur chaque feuille de pâte un morceau de viande puis une tranche d'oignon et finir par une rondelle de tomate.

Badigeonner avec le jaune d'œuf.

Mettre dans un plat huilé et cuire au four pendant 40 min à une température 180°C.