

## Bricks de thon au concombre et à la ciboulette

Une deuxième version de bricks au thon à base de concombre! Vous souvenez-vous de la première à base de fenouil... [Bricks de rillettes de thon au fenouil et à la ciboulette?](#)



### Ingrédients

- 1 boîte de thon à l'eau (au naturel)
- 1 concombre
- 1 grosse botte de ciboulette
- 12 à 16 feuilles de brick
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon

- 2 c. à soupe de fromage blanc 0%
- 2 oeufs
- Huile d'olive
- Paprika
- Sel et poivre

... Made By TitAnick

Épluchez le concombre et coupez-le en petits cubes. Ciselez la ciboulette. Égouttez le thon et écrasez-le à la fourchette avec le fromage blanc, la moutarde, la ciboulette et le concombre. Battez les oeufs et ajoutez à la préparation. Assaisonnez. Répartissez le mélange dans les feuilles de bricks et plier en carrés ou en triangles (-> [voir technique](#)).



Badigeonnez d'huile d'olive. Enfournez à 210°C dans le milieu du four pendant environ 20 à 30 minutes le temps qu'ils deviennent croquants et bien dorés! Servez tièdes.

Pour les réchauffer, faites-les cuire à feu très doux dans une poêle anti-adhésive.

### Mes suggestions

- [Bricks de rillettes de thon au fenouil et à la ciboulette](#)
- Ajoutez un petit oignon très finement haché à la préparation
- Que faire avec...



De La Fourchette Aux Papilles Estomaquées... Made By TitAnick

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-bricks-de-thon-au-concombre-et-a-la-ciboulette-53905258.html>