

Croustillants de thon aux herbes et tomates séchées



Pour 5 ou 6 croustillants:

- 5 ou 6 feuilles de filo
- 230 g de thon au naturel égoutté
- 1/2 oignon
- 4 pétales de tomates séchées [Quai délices](#), en petits morceaux
- 1 oeuf
- 1 cs de persil ciselé
- 1 cs de ciboulette ciselée
- sel, poivre, [sumac*](#) ([L'Etal des Epices](#))

(*) *Pour plus de détails sur le sumac, consultez cet article.*

Faire revenir la moitié d'oignon émincée finement dans une cuillerée d'huile d'olive et laisser refroidir.

Préchauffer le four à 180°.

Émietter le thon dans un saladier et lui ajouter le reste des ingrédients (sauf les feuilles de filo bien sûr!) ainsi que l'oignon.

Dérouler une feuille de filo et la plier en deux. Déposer sur un côté 1/5 (ou 1/6 de la farce au thon). Refermer en forme de cigares, un peu à la façon des nems, de manière à bien emprisonner la garniture à l'intérieure. Procéder de même avec le reste des feuilles.

Déposer les croustillants sur la plaque du four et faire cuire 20 min.

Servir chaud avec une petite sauce tomate épicée et une salade.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>