

Bricks au Thon



Préparation :
Cuisson :
Attente :

10 min
10 min

=



Niveau :

Très
Facile

<u>Liste des ingrédients</u>		(pour 12 bouchées)
Feuille de brick	3	(On fait 4 bouchées par feuille)
Thon au naturel	Petite boîte	90 g égoutté
Oeufs	2	
Échalote	1	à émincer
Huile d'olive	4 c. à soupe	
Ciboulette, sel, poivre	2	Vous pouvez remplacer la ciboulette par du persil, ou de la coriandre

Recette :

- Préparer les feuilles de bricks en les coupant en 4 bandes d'égales largeurs
- Faire cuire 2 oeufs durs : 12 min dans de l'eau bouillante.
- Écraser à la fourchette le thon.
- Emincer l'échalote très finement
- Ajouter les oeufs durs (après avoir enlevé la coquille), l'huile d'olive, le sel, poivre, la ciboulette, l'échalote.
- Ecraser et mélanger jusqu'à obtenir la consistance d'une farce.

Dressage et cuisson

- Sur le haut de chaque bande de feuille, disposer la valeur d'une cuiller à soupe de votre farce.
- Replier la feuille pour former un triangle. Tasser pour que la farce prenne tout l'espace du triangle.
- Replier à nouveau, jusqu'à ce que toute la bande soit pliée. A la fin, vous devez obtenir un triangle.
- Huiler légèrement le dessus du triangle avant de passer au four, 10 min, thermostat 6 (180°).
- Il est possible de faire cuire les bricks à la poêle, dans du beurre, mais le résultat donne des bouchées beaucoup plus grasses !



Vous pouvez aussi faire ces bouchées en entrée, en les servant, par exemple, avec une salade et une tranche de saumon fumé.