

Brick au thon



Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 12 / 15 minutes

Ingrédients pour une douzaine de bricks

- 1 boîte de 250 gr de thon au naturel
- Persil et coriandre fraîche ciselés (option)
- jus d'un citron
- 1 œuf
- 1/2 cuillère à café de cumin
- Sel, poivre
- 6 feuilles de brick

Instructions

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Dans un saladier, émietter le thon égoutté en petit morceau, l'œuf, les herbes aromatiques, les épices et le jus de citron. Malaxer bien.
3. Couper les feuilles de brick en deux.
4. Plier chaque demi feuille en deux afin d'obtenir un rectangle (explication ci-joint)
5. Déposer l'équivalent d'une cuillère à soupe de garniture au thon à l'extrémité du rectangle et commencer à plier tantôt vers la droite puis vers la gauche afin d'obtenir en finale un triangle.
6. Souder l'extrémité en la repliant et en la collant avec un peu d'eau, puis badigeonner d'huile sur le dessus.
7. Faire cuire 12 / 15 min jusqu'à qu'ils soient bien dorés.

Technique pour le pliage

