

Bricks au Thon

Ingrédients - 4 personnes

- 4 feuilles de brick
- 200 g de thon au naturel
- 1 gros oignon
- 2 cuillères à soupe de câpres
- 2 grosses pommes de terre
- 1 citron
- 1 piment
- huile d'olive, sel, poivre et coriandre



Recette Marmiton

Préparation 20 min

Cuisson 08 min

Difficulté ● ● ○

Coût ○

Préparation

Epluchez, lavez, et faites cuire les pommes de terre à l'eau

Réduisez-les en purée

Egouttez et émiettez le thon à la fourchette

Pelez et émincez l'oignon, hachez les câpres et ciselez le coriandre

Dans une poêle, faites revenir l'oignon émincé à feu vif avec un peu d'huile d'olive

Dans une terrine mélangez les pommes de terre, le thon, l'oignon cuit, les câpres et le coriandre

Salez et poivrez puis ajoutez le piment

Étalez les feuilles de brick et déposez la préparation sur la moitié de chaque feuille

Repliez en triangle

Faites frire ces chaussons 4 minutes environ sur chaque face

Arrosez d'un jus de citron au moment de servir

