



Temps préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Ingrédients : 10 bricks

- 1 boîte de thon au naturel (185g)
- 2 échalotes
- 1 c.à soupe de moutarde forte
- 1 c.à soupe de câpres
- 6 brins de coriandre fraîche
- 1 blanc d'oeuf pour coller les bricks
- 5 feuilles de brick
- 30g de beurre fondu
- sel et poivre

BRICKS AU THON

PREPARATION

1 – Mixer grossièrement les 2 échalotes et les câpres.

2 – A cette préparation, ajouter la moutarde, les feuilles de coriandre lavées et ciselées, le thon au naturel. Mélanger bien. Saler, Poivrer.

3 – Couper au ciseaux les feuilles de brick en 2 : on obtient 10 demi-cercles.

4 – Prendre un demi-cercle, déposer au milieu un peu de préparation au thon. Rabattre les cotés et enrouler pour former un rectangle. Coller avec un peu de blanc d'oeuf.

Préchauffer le four Th 6 / 180°C.

5 – Déposer les bricks sur une plaque à four. Avec un pinceau, badigeonner les 10 bricks au thon avec du beurre fondu.

CUISSON

Mettre au four pour 10 mn environ : les bricks doivent être d'une belle couleur ambrée.