

Brick au thon.

Pour 4 personnes

5 feuilles de brick - 250 g de thon au naturel (boîte) - une grosse pomme de terre - 1 échalote - 1 c à s de câpres - 1 œuf - 1 c à c de cumin en poudre - 1 c à c de curcuma - piment d'Espelette - huile d'olive - 60 g de parmesan râpé - sel, poivre . Citron

Epluchez et faites cuire la pomme de terre à l'eau salée.

Epluchez et hachez l'échalote puis faites la suer dans une petite poêle avec un peu d'huile d'olive, sel et poivre. Dans un saladier dès que la pomme de terre est cuite, écrasez-la avec une fourchette ou au presse purée. Mélangez à la pomme de terre, le thon (égoutté), le jaune d'œuf, les câpres, le cumin, le curcuma, l'échalote et le piment d'Espelette. Mélangez bien pour obtenir une farce homogène. Allumez le four th : 180°.

Coupez en deux les feuilles de brick. Badigeonnez-les avec de l'huile d'olive à l'aide d'un pinceau. Pliez-les en triangles. Pour cela, mettre la valeur d'une cuillère de mélange au bord de la bande de brick et repliez le tout en forme de triangle.

Déposez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Enfournez pour 12 à 15 min. Surveillez et laissez dorer pour les rendre croustillants.

Dressez sur les assiettes avec des quartiers de citrons et une salade.

