

Brick au thon et au poireau

Entrée

Une entrée qui change

Couverts : 4

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

Feuilles de brick x6

Thon 250g

Poireaux x2

Curry 1 c. à café

Crème fraîche 2 c. à soupe

Œuf x1

Sel / Poivre

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Emincer les poireaux finement.

Les faire cuire à feu doux dans une poêle avec un peu de matière grasse (20 min).

Saler et poivrer.

Dans un saladier émietter le thon, mettre le curry, la crème et l'oeuf. Bien mélanger.

Si vous n'aimez pas le curry, vous pouvez remplacer par du cumin, de la coriandre, de la sarriette...

Couper une feuille de brick en deux. Chaque 1/2 feuille vous servira à faire un triangle.

Plier la 1/2 feuille en deux dans le sens de la longueur. Vous obtenez ainsi un rectangle de 4 cm de haut sur 25 de long.

A 2 cm du bord de droite, déposer 1 cuillère à café de mélange au thon, puis par dessus une cuillère à café de poireaux.

Rabattre le coin inférieur droit qui dépasse, puis former votre triangle en rabattant votre préparation successivement vers le haut, puis vers le bas, vers le haut etc...

pour former le triangle Rabattre le dernier pan dans la poche.
Ou vous pouvez sceller le triangle avec du blanc d'oeuf.

Poser vos triangles ainsi formés (12) sur un plat à tarte et faire cuire 20 mn à 180°C.

Servir dès la sortie du four, avec une salade.