

Briouats épicés au thon



(pour 4)

*1 boîte de thon au naturel
4 feuilles de filo
1 cs d'origan
2 pincées de cumin moulu
1 pincée de piment d'Espelette
1 cs de fromage blanc
sel, poivre*

Emiettez le thon et mélangez tous les ingrédients ensemble. Superposez 2 feuilles de filo. Badigeonnez-les légèrement d'huile d'olive. Coupez les en deux dans le sens de la longueur. Déposez un peu de garniture à un bout puis repliez en triangle et repliez la feuille sur elle-même. Badigeonnez d'un tout petit peu d'huile. Saupoudrez de graines de cumin. Répétez l'opération avec les feuilles restantes. Posez les briouats sur une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson, face à fermer en-dessous et faites cuire à four chaud jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.