

# Samoussas au thon

A la DualZone 9,5 L, **Airfry**, 180°C, 6 minutes

Pour +/- 10 samoussas

## **Ingrédients :**

- 4 feuilles de brick
- 1 boîte de thon à l'huile d'olive
- 1 œuf
- 25 gr de fromage râpé
- 1 oignon
- 2 c à s de persil
- sel, poivre
- citron pour le service



## **Instructions :**

Égouttez la boîte de thon (garder l'huile).

Mélangez thon (écrasé) , gruyère, oignon, persil, sel, poivre.

Coupez la feuille de brick en 2 , mettre la valeur d'une grosse c à s de préparation et plier voir (tuto pliage [ICI](#))

Badigeonner les triangles avec l'huile restante et faire cuire **Airfry, 6 minutes à 180°C**

<http://ninja12en1.canalblog.com/>