

Briouats au thon



Pour 4 personnes

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 15 minutes

- 6 feuilles de brick
- 1 boîte de thon au naturel (140 g)
- 2 oignons rouges (ou un gros)
- 2 oeufs
- 1 gousse d'ail
- 1/2 c à café de cumin
- 1/2 c à café de piment d'Espelette
- Sel
- Poivre
- Un peu de beurre
- Huile pour friture

Faites suer l'oignon et l'ail hachés dans une sauteuse avec 1 c à soupe d'huile pendant 5 minutes à feu moyen.

Dans un saladier, mélangez les oeufs battus, le thon émietté à la fourchette, le persil ciselé, le cumin, le piment d'Espelette, sel et poivre. Ajoutez ce mélange dans la poêle contenant l'oignon et l'ail. Faites cuire pendant 2 à 3 minutes. Attention les oeufs ne doivent pas prendre en omelette.

Laissez refroidir un peu.

Coupez les feuilles de brick en deux. Badigeonnez d'un peu de beurre fondu au pinceau pour les rendre plus maniables. Puis pliez chaque demi feuille en deux en rabattant le côté arrondi sur le côté droit. Déposez une noix de garniture (1 c à soupe rase) à l'extrémité du côté droit, puis plier en triangle.

Faites chauffer l'huile pour frire les briouats. Un fond d'huile dans la poêle suffit. Quand l'huile est bien chaude, disposez la moitié des briouats et faites frire pendant 4 à 5 minutes en les retournant à mi-cuisson.

Egouttez-les sur du papier absorbant. Procédez de la même façon pour la seconde fournée.

Servez avec un mélange de jeunes pousses accompagné de quelques rondelles d'oignons rouges.