

Brik à l'oeuf et au thon



Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 feuilles de brik
- 300 g de pommes de terre
- 4 cs de câpres au vinaigre
- 4 œufs
- Sel, poivre
- 200 g de thon au naturel
- 2 citrons
- 2 cs de persil haché
- 60 g de beurre

Préparation :

Peler les pommes de terre, les couper en 4 et les cuire 20 mn à l'eau bouillante salée. Les égoutter et les écraser en purée. Incorporer 30 g de beurre, saler et poivrer. Mélanger dans un bol le thon égoutté et émietté, les câpres et le persil.

Superposer deux feuilles de brik badigeonnées de beurre fondu dans un moule à manqué beurré. Etaler dessus la purée puis le mélange au thon. Creuser quatre petits trous espacés et y déposer un œuf en veillant à garder les jaunes entiers. Recouvrir des 2 autres feuilles de brik superposées et badigeonnées de beurre fondu.

Cuire 6 à 7 mn au four préchauffé à 220°C. Servir aussitôt avec des quartiers de citron.