Boureks au thon

<http://martinemenu.canalblog.com>

Hier la pâte et aujourd’hui le produit fini !

C’est chez Sucré Sablé que j’ai piqué cette idée d’origine algérienne, merci, c’est une petite recette vite réalisée et le résultat est aussi joli à regarder qu’à savourer !

On peut farcir cette pâte à boureks de différentes préparations. Ici, c’est simplement une boîte de thon et deux belles échalotes ; c’est savoureux, essayez, vous serez conquis !

Pour 4 à 6 boureks :

- 1 pâte à boureks, recette ICI :

<http://martinemenu.canalblog.com/archives/2012/01/23/22696067.html>

- 1 boîte de thon au naturel de 140 g

 (poids égoutté)

- 2 belles échalotes

- sel fin et poivre du moulin

- 1 cuiller à café de miel par bourek

- 1 jaune d’œuf pour dorer

Emincer finement les échalotes et les faire fondre doucement à la poêle dans un peu d’huile d’olive pendant une dizaine de minutes.

Faire préchauffer le four à 185°C.

Egoutter et émietter le thon, ajouter les oignons, bien mélanger, saler et poivrer.

Dans la pâte finement étalée (très finement pour moi), découper des ronds.

Déposer la farce au milieu des ronds de pâte, ajouter une cuiller à café de miel et fermer l’appareil

(ou donner cette forme aux boureks) en appuyant bien pour souder les bords.

A l’aide d’un pinceau, badigeonner les boureks de jaune d’œuf et parsemer de graines de pavot et de piment d’Espelette (ou autres graines de votre choix).

Enfourner pour 25 mn.

Servir chaud, accompagné d’une salade verte par exemple, c’est un régal.