

"Samossas au thon et à la tomate"

Ingrédients :

- ✕ 8 feuilles de brick
- ✕ 1 boîte de thon
- ✕ 3 CS de concentré de tomates
- ✕ 1 oignon
- ✕ 3 CS de Philadelphia nature

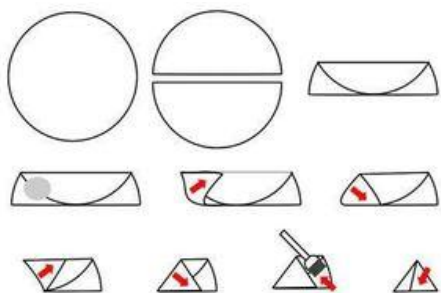


Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle, découper l'oignon en petits cubes, et faites-les dorer dans l'huile.

Égoutter le thon, émiettez-le et faites-le cuire 5 min sur feu doux, ajouter le concentré de tomates, mélanger bien, et terminer par le Philadelphia. Continuer la cuisson pendant 2 min.

J'ai choisi la cuisson au four, préchauffer ainsi le four à 180°.

Sortir les feuilles de brick, et déposer l'équivalent d'une cuillère à soupe. Et former les petits triangles comme indiqué ci-dessous.



Badigeonner-les avec un peu d'huile d'olive et une cuisson de 15 min devrait être suffisante.

Surveiller qu'ils ne soient pas trop dorés !

Servir encore tiède avec une salade.

Bon appétit !