

Brick au thon, œuf dur et PdT



Brick au thon, œuf dur et PdT

Pour 1 dizaine de bricks :

5 feuilles de brick

2 pommes de terre moyennes

1 boîte de thon à l'huile (160 g environ)

6 portions de fromage fondu (type Vache KiRit)

3 œufs durs

2 CS de persil ou de coriandre haché

Sel, poivre et curry en poudre

Beurre

- Cuire les pommes de terre, en gardant la peau, pendant 20 à 30 minutes, dans un grand volume d'eau salée. Laisser refroidir, une fois qu'elles sont bien cuites et les peler.
- Écaler les œufs durs.
- Dans un saladier, couper les pommes de terre en petits morceaux. Ajouter les œufs durs, également coupés en petits morceaux. Incorporer le thon (*non égoutté ou alors, pas trop...*), le persil, le fromage fondu, le sel, le poivre et le curry (*assaisonnement au goût*).
- Écraser le tout, grossièrement, en mélangeant tout les ingrédients. Il faut qu'il reste un peu de morceaux, mais que ce soit assez compact...
- Préchauffer le four à 200°.
- Couper chaque feuille de brick en 2 et suivre les indications du paquet pour le pliage. Si on ne souhaite pas forcément des triangles, on peut les plier en « cigare » ou en carré.
- Faire fondre le beurre et en badigeonner les bricks, après les avoir déposés sur une plaque perforée recouverte de papier cuisson.
- Enfourner les bricks, toujours à 200°C, pendant 12 à 15 minutes.
- Servir chaud ou tiède, avec un peu de verdure.

