



Brick poireau-thon

✓ Ingrédients : pour 4 personnes

- 6 feuilles de brick
- 140 g de thon en boîte
- 2 poireaux "moyens"
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de curry
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 œuf



✓ Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Émincer l'échalote, l'ail et les poireaux finement. Les faire cuire à feu doux dans une poêle avec un peu de matière grasse (20 min). Saler et poivrer.

Dans un saladier émietter le thon, mettre le curry, la crème et l'œuf. Bien mélanger.

Couper les feuilles de brick en deux.

Plier les 1/2 feuilles en deux dans le sens de la longueur. Vous obtenez ainsi un rectangle de 4 cm de haut sur 25 de long. A 2 cm du bord, déposer 1 c. à café de mélange au thon, puis par dessus une cuillère à café de poireaux.

Rabattre le coin supérieur droit qui dépasse, puis former votre triangle en rabattant votre préparation successivement vers le haut, puis vers le bas.

Poser vos triangles ainsi formés (12) sur un plat à tarte et faire cuire 15 minutes à 180°C.