

Cigares de bricks au thon et au fromage



Ingrédients pour 8 cigares de bricks au thon et au fromage :

- 8 feuilles de bricks carrées
- 1 boîte de thon d'environ 200 g
- 60 à 80 gr de fromage fondu du type vache qui rit, Kiri ou Philadelphia
- 1 échalote
- Ciboulette,
- Piment d'Espelette
- Poivre 5 baies
- Sel.
- Beurre fondu

Préparation :

Mettre dans un mixer le thon, le fromage, l'échalote, les herbes et saler, poivrer.

Mixer le tout afin d'obtenir une consistance de rillettes.

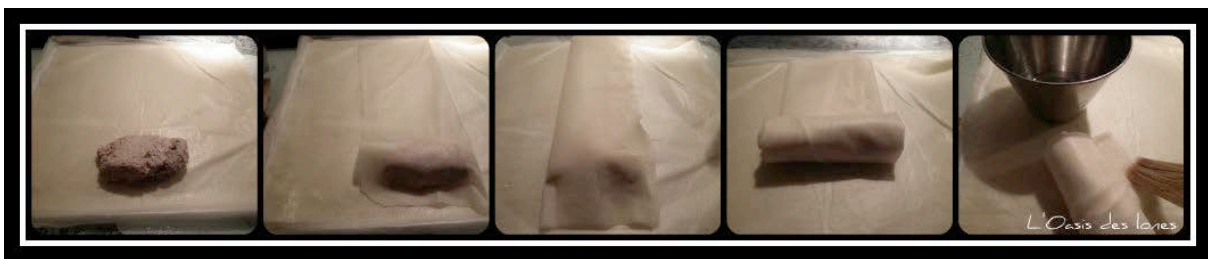
Mouiller chaque feuille avec de l'eau, à l'aide d'un pinceau. Déposer au milieu en haut du carré, la préparation au thon et rouler en rabattant les extrémités vers l'intérieur.

Beurrer chaque cigare à l'aide d'un pinceau et du beurre fondu.

Mettre tous les cigares dans un plat allant au four.

Enfourner pendant environ 10 minutes à 180 ° jusqu'à ce que les cigares soient dorés.

Servir les cigares de bricks au thon et au fromage tièdes avec une salade verte.



D'après une recette de Délices aux pays des olives

L'oasis des lones

[Http://oasisdeslones.canalblog.com](http://oasisdeslones.canalblog.com)