

BRICK AU THON ET FINES HERBES

Ingrédients
1 boite de thon au naturel
2 carrés de fromage frais (genre Kiri ou Gervais)
1 œuf
Sel poivre persil ou coriandre ciselé
1 paquet de feuilles de brick
1 blanc d'œuf

Ecraser à la fourchette le thon, le fromage frais, et l'œuf entier – saler – poivrer

Mettre à plat la feuille de brick
La couper en deux
Replier afin d'avoir une bande rectangulaire

Placer à un angle un peu de votre mélange

Et plier en forme de triangle – pour mieux faire adhérer les bords, on peut étaler un peu de blanc d'œuf ou du jaune d'œuf (plus coloré)

Dans une poêle, faire chauffer un peu d'huile et une fois l'huile chaude, y placer vos bricks

Dès que c'est doré , retournez et puis réservez sur un plat avec une feuille de papier absorbant

Dégustez chaud ou froid à l'apéritif !