Bricks au thon et aux poireaux

28/01/2020 à 13h52

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 20 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 6 feuilles de brick
- 250 g de thon en boîte
- 2 poireaux « moyen »
- 1 cuillère à café de curry
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 œuf
- Poivre
- Sel

Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C.
- Emincez les poireaux finement.
- Faites les cuire à feu doux dans une poêle avec un peu de matière grasse (20 min). Salez et poivrez.
- Dans un saladier émiettez le thon, mettez le curry, la crème et l'œuf. Bien mélanger.
- Coupez une feuille de brick en deux. Chaque 1/2 feuille vous servira à faire un triangle.
- Pliez la 1/2 feuille 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 de droite, déposez 1 cuillère à café de mélange au thon, puis par-dessus une cuillère à café de poireaux.
- Rabattez le coin inférieur droit qui dépasse, puis formez votre triangle en rabattant votre préparation successivement vers le haut, puis vers le bas, vers le haut etc... pour former le triangle (comme des samossas).
- Scellez le triangle avec du blanc d'œuf.
- Posez vos triangles ainsi formés (12) sur un plat à tarte et faire cuire 20 mn à 180°C.
- Servez dès la sortie du four.