

FICHE TECHNIQUE

QUOI ?

Bricks aux pommes de terre et thon

COMMENT ?

INGREDIENTS

- feuilles de bricks.
- 3 à 4 pommes de terre moyennes
- 1 oignon
- 1 boîte de thon
- ½ botte de persil haché, ou selon le goût
- 1 poignée de câpres
- 200 g de fromage râpé
- sel, poivre noir, coriandre en poudre
- huile pour la friture

CHRONIQUE DES TACHES

**QUAND ET
COMMENT ?**

1. Lavez, épluchez et coupez les pommes de terre en larges cubes, et faites cuire dans un peu d'eau salée.
2. Emincez l'oignon
3. Ecrasez la pomme de terre et égouttez de son eau de cuisson, et placez la dans un large saladier.
4. Ajoutez par-dessus l'oignon émincé, le persil haché, le sel, le poivre noir et la coriandre en poudre. Mixez bien.
5. Ajoutez ensuite le fromage râpé, et les câpres coupées en rondelles ensuite le thon en morceaux délicatement.
6. Remplissez les feuilles de bricks avec cette farce, pliez les, (vous pouvez coller le dernier bout avec un peu de blanc d'œuf).
7. Cuire dans un bain d'huile bien chaud.
8. Egouttez les bricks cuits sur des papiers sopalin, et présentez tiède...

--	--