

Comment faire les bricks au thon?

Recette Tunisienne pour 4 bricks.

Etaler une feuille de brick.



Plier les 2 cotés gauche et droit puis les 2 cotés haut et bas.



Préparer une farce avec 200g de thon au naturel, 100g de gruyère râpé, 2 œufs, 1 cuillère de Coriandre en poudre, 1/2 bouquet de coriandre en feuilles haché, 1 pincée de sel et 1/2 cuillère à café de poivre.

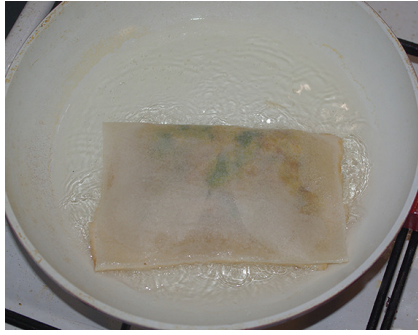
Garnir à la cuillère la feuille de brick sans en mettre sur les bords.



Replier en deux la feuille et appuyer légèrement sur les cotés pour coller.



Faire chauffer de l'huile dans une poêle
Déposer la brick dans l'huile chaude.



Appuyer avec une spatule en bois sur les bords pendant la cuisson pour bien coller.



Retourner au bout de 2 minutes environ et cuire de l'autre côté
Retirer de l'huile et déposer sur du papier absorbant.



Servir avec une petite salade verte et du harissa.

