

Briks aux POIREAUX et au thon

Recette proposée par les habitants de la maison de quartier Texier à de Saint Martin d'Hères.

Pour 8 personnes

Ingrédients (24 triangles)

12 feuilles de brick
500g de thon en boîte
4 poireaux
2 cuillères à café de curry
4 c.s de crème fraîche
2 œufs
Sel, poivre

Préparation

Préchauffer le four à 180°.

Laver et émincer les poireaux. Les faire revenir une vingtaine de minutes à feu doux avec un filet d'huile d'olive. Saler et poivrer.

Dans un récipient mélanger le thon, ajouter le curry, la crème et l'œuf.

Couper une feuille de brick en deux. Garnir (une bonne cuillère à café) une extrémité et rabattre l'angle de sorte à faire apparaître un triangle et plier de jusqu'à la fin de la longueur et faire apparaître le samossa. Sceller le triangle avec du blanc d'œuf. Enfourner les triangles 20min. Servir dès la sortie du four.

