

Brick au thon



Ingrédients nécessaires

salakis : 200g
feuille de Brick : 6
bouquet garni : 2cc
thon : 1 boîte(s)
gruyère râpé : 50g
œuf : 1
poivre : 1 pincée(s)

Préambule

Connais-tu les feuilles de Brick ? Elles vont te permettre de réaliser des entrées délicieuses en un tour de main ! Laisse-toi par exemple tenter par des Brick au thon.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par préchauffer ton four à 200°C. Puis, mélange l'œuf battu, le gruyère râpé, le poivre et le bouquet garni (mélange d'épices).



Etape 2

Egoutte le thon et mélange-le avec le reste.



Etape 3

Egoutte ensuite le fromage, coupe-le en petits carrés et mélange-le avec le reste.



Etape 4

Coupe une feuille de Brick en 2, mets la partie arrondie vers le bas et place un peu du mélange précédent dans un coin.



Etape 5

Replie la feuille de Brick en 2.



Etape 6

Roule ta feuille de Brick et termine le pliage en triangle pour la faire tenir.



Etape 7

Répète l'opération pour toutes tes feuilles de Brick et dispose-les dans un plat, sur une feuille de papier cuisson.



Etape 8

Demande à un adulte de faire cuire tes feuilles de Brick pendant 20 minutes à 200°C.



Etape 9

Et enfin, sers tes feuilles de Brick avec une bonne salade verte ou encore, en guise d'apéritif. Bon appétit !

