



BRICKS AU THON ET AUX OEUFS DURS

1 bocal de filets de thon (marque italienne ou espagnole) de 150g environ - 12 feuilles filo - 2 oeufs durs - 125g oignon râpé (râpe à gros trous) + 2 gousses d'ail râpées ou pressées - 1/2 càs de persil plat haché - 1/2 càs câpres au sel (ou au vinaigre) rincés et égouttés - 1/2 càs coriandre fraîche hachée - 1 càs beurre doux - 1 feuille de laurier (en ôter la tige) - 25g beurre fondu - sel - poivre - Huile de pépins de raisin ou de tournesol -

Dans une poêle, fondre la cuillère à soupe de beurre. Ajouter l'oignon, l'ail, la coriandre, le persil, le laurier, le sel et le poivre. Laisser réduire 5 minutes tout en remuant de temps en temps. Retirer du feu. Dans le bol du mixeur muni du couteau, verser le thon égoutté, les oeufs écalés, les câpres, le contenu de la poêle. Mixer finement.

Fondre le beurre dans un bol en verre au M.O. durant 30-40 secondes. Sur le plan de travail étaler une moitié de feuille filo, la badigeonner de beurre fondu à l'aide d'un pinceau, poser une autre moitié de feuille filo, la badigeonner aussi. Placer à la base la valeur d'une cuillère à soupe bombée de farce. (Pensez à remettre aussitôt les feuilles de filo restantes dans le papier dans le sachet d'emballage).

Plier en portefeuille. Déposer chaque brick sur une assiette. Réserver.

Dans un wok verser de l'huile de pépins de raisin ou de tournesol. Faire chauffer à 160°-170°. A l'aide d'une écumoire déposer délicatement dans l'huile 2 bricks. Cuire sur les deux faces jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Egoutter et placer sur du papier absorbant. Opérer de la même façon jusqu'à épuisement.

A déguster aussitôt!