



## **BRICKS AU THON A MA FAÇON**

**7 feuilles de brick (prises dans un paquet. Garder le reste dans le paquet bien hermétiquement, toujours au réfrigérateur) - 1 boîte de thon au naturel (195g) - 1 grosse poignée de feuilles de persil plat - 2 oeufs - 1 gousse d'ail pelée - 1 petit oignon frais - sel - poivre - huile de pépins de raisin ou tournesol -**

**Hacher le persil plat. Dans un saladier mettre le petit oignon haché finement, le persil haché, l'ail pressé au presse-ail, le thon égoutté et finement coupé au couteau, les oeufs entiers. Bien mélanger avec une fourchette. Saler, poivrer, mélanger à nouveau.**

**Préchauffer le four à 220°C.**

**Sur une planche ou sur le plan de travail, placer une feuille de brick, la découper en deux. Prendre la moitié, replier le côté arrondi sur la longueur. Placer au bout gauche la valeur d'une cuillère à soupe légèrement bombée puis replier sur le côté droit en formant un triangle et continuer en pliant jusqu'au bout de la longueur.**

**Rentrer le bout dans le triangle afin de fermer la brick. Huiler.**

**Faire de même avec le reste des ingrédients. Placer toutes les bricks sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson. Enfourner et cuire 8 minutes (elles doivent être dorées)**