

Bricks au boursin et thon



INGRÉDIENTS : 4 personnes

6 feuilles de brick = 12 samoussas

1 boîte de thon au naturel 80 à 120g égoutté

1 boîte de Boursin 150g

huile d'olive pour la cuisson à la poêle

poivre ,épices curcuma ,paprika doux,piments d'Espelette aux choix de chacun

PRÉPARATION

ÉTAPE 1/ Dans un saladier mélangez le thon, le Boursin et le poivre.

ÉTAPE 2/ Prenez une feuille de brick et coupez-la en deux. Déposez à l'intérieur un peu de la préparation.

ÉTAPE 3/ Etape la plus compliquée de la recette et la plus technique : pliez votre demie-feuille de brick pour obtenir la forme triangulaire d'un samoussa.

ÉTAPE 4/ Afin que la préparation colle à la pâte à brick, réservez vos samoussas terminés au frais lorsque vous les avez terminés.

ÉTAPE 5/ Dans une poêle à feu vif faites chauffer de l'huile. Lorsqu'elle est chaude, faites dorer les bricks de chaque côté. Attendez quelques minutes de cuisson pour que la pâte à brick ait le temps de croustiller.ou au four à 200 th. ou 7 sur une feuille de cuisson 10 mn.

ÉTAPE 6/ Rien n'est plus dommage et frustrant qu'un samoussa qui manque de croustillant.

ÉTAPE 7/ Préparez dans une assiette du papier absorbant afin d'éliminer le surplus d'huile si s'est à la friture.

ÉTAPE 8/ Ces bricks au Boursin et au thon s'accompagneront parfaitement avec une petite salade bien fraîche et croquante.

ÉTAPE 9/ Ni vu, ni connu, en un rien de temps, vous avez préparé un bon petit apéritif qui réglera, à coup sur, tous vos amis.