Bricks croustillants au thon, à l'oeuf et aux câpres

Des feuilles de brick croustillantes fourrées au thon, au persil et à un oeuf qui reste coulant. Une entrée tunisienne rapide.

4 personnes	20 min préparation	10 min cuisson	30 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 4 feuilles de brick
- 4 oeufs
- 200 g de thon au naturel égoutté
- 1 oignon
- 1 brin de persil
- 1 c. à soupe de câpres
- 50 g d'emmental râpé
- 1 pincée de sel
- 300 ml d'huile de friture

Préparation

1. Mettre l'oignon, le persil et les câpres dans le bol, puis hacher.
   5 sec / vitesse 5
2. Ajouter le thon et l'emmental, puis mélanger sans écraser.
   10 sec / vitesse 3 / sens inverse
3. Déposer le quart de la farce au centre de chaque feuille de brick et creuser un puits.
4. Casser un oeuf dans chaque puits et saler.
5. Replier la feuille en triangle et coller le bord avec un peu d'eau.
6. Frire 1 minute 30 par face jusqu'à ce que la brick soit dorée, puis égoutter.

Le conseil de Tiha
Plie vite et frire tout de suite : l'oeuf s'étale si la brick attend.

Conservation : À manger tout de suite.