

# Bricks de thon

Pour 1 personne

Préparation: 10mn

Cuisson: 8mn



## INGRÉDIENTS:

- Une belle tomate
- 2 feuilles de brick
- 1 petite boîte de thon
- 1 œuf
- 1/2 oignon
- 1 CS de fromage blanc
- 1/2 cc de ras el hanout
- 1 cc d'huile d'olive
- sel, poivre
- coriandre ou basilic



## PRÉPARATION:

1. Préchauffer le four à 210°
2. Mélanger le thon égoutté, avec le fromage blanc, les herbes et épices puis saler et poivrer.
3. Huiler une feuille de brick et la superposer la avec l'autre (face huilée à l'extérieur)
4. Repartir la préparation au milieu de la feuille, replier les cotés pour former un carré.
5. Retourner et faire une croix avec un couteau, faire un puit et casser l'œuf au centre
6. Mettre au four 8 mn

*Je suis idéal en diner avec une belle salade!!!*