

Croustillants de Thon



2 personnes

20 min préparation

cuisson

Les ingrédients

- 1 boîte de 160 g** de Thon à l'huile d'olive la belle-iloise
- 1/2** oignon
- 2** pommes de terre
- 1** jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe** de ciboulette ciselée
- 4 feuilles** de brick
- 1 pincée** de sel et poivre
- 1 cuillère à soupe** d'huile d'olive
- 1 verrine** de sauce au choix la belle-iloise

Les étapes

- 1- Faire cuire les pommes de terre à l'eau avec la peau
- 2- Pendant ce temps, hacher finement l'oignon et le cuire dans une poêle à l'huile d'olive, réserver
- 3- Une fois les pommes de terre cuites, les éplucher et les réduire en purée à l'aide d'une fourchette
- 4- Ajouter la purée au thon à l'huile d'olive la belle-iloise avec les oignons, mélanger et ajouter enfin le jaune d'œuf et la ciboulette, saler et poivrer à convenance
- 5- Mettre une cuillère à soupe de mélange dans une feuille de brick, couper en deux et plier comme des samoussas
- 6- Faire dorer 2 minutes chaque face dans une poêle avec de l'huile d'olive
- 7- Servir avec une salade verte et une sauce la belle-iloise au choix : Rouille nature, Rouille ail et piment ou Mayoz'algues