

Croustillants de Thon à la Féta et Épinards

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- THON(S)	150g au naturel
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	100g
- EPINARDS	1 poignée
- PATE BRIQUE OU FILO	4
- BEURRE	un peu fondu
- POIVRE	

Recette:

- Egouttez le thon et émiettez-le dans un plat creux.
- Ajoutez la féta ainsi que les feuilles d'épinard fraîches ciselées. Poivrez. Homogénéisez à la fourchette.
- Faites fondre le beurre doucement au micro-onde.
- Coupez les feuilles de brique en deux et enduisez les bords de beurre fondu.
- Déposez 1 grosse cuillère à soupe de farce sur celle-ci puis pliez-la de façon à obtenir un petit chausson. Répétez l'opération afin d'obtenir 8 chaussons.
- Saisissez-les ensuite dans du beurre (huile) chaud(e) sur les deux faces.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Ne pas saler ... le thon et le fromage sont déjà assez salés.

