

Bricks de Thon à l'Avocat

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :

- THON(S)	1 grosse boîte
- AVOCAT(S)	1
- CITRON(S)	le jus d'1/2
- PAPRIKA	1 c à café
- MOUTARDE	2 c à café à l'ancienne
- PATE BRIQUE OU FILO	4x
- BEURRE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette :

- Dans un plat creux, mélangez le thon égoutté et émietté avec l'avocat coupé en petits dés. Arrosez avec le jus de citron.
- Assaisonnez avec le paprika, la moutarde, sel et poivre. Homogénéisez.
- Faites fondre un peu de beurre au micro-onde.
- Nappez les feuilles de brique avec le beurre fondu puis déposez un peu de farce dessus et fermez en rabattant les bords.
- Placez sur un plat allant au four.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Enfournez pendant 12-15 minutes.