

Bricks de Thon et Petits Pois

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PÂTE BRIQUE OU FILO	3 feuilles
- THON(S)	150g au naturel
- POMME(S) DE TERRE	1
- OEUF(S)	1
- PETITS POIS	100g
- PIMENT DE CAYENNE	2-3 pincées
- CURCUMA	1/2 c à café
- CUMIN EN POUDRE	1 pincée
- BEURRE DE CUISSON	
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez la pomme de terre. Faites-la cuire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réduisez-la en purée. Salez, poivrez et muscadez.
- Egouttez le thon et mélangez-le à la purée avec le piment de Cayenne, le curcuma, le cumin et les petits pois égouttés. Mélangez délicatement.
- Intégrez ensuite l'œuf battu.
- Faites fondre un peu de beurre.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Coupez les feuilles en deux puis badigeonnez les feuilles de pâte filo avec le beurre fondu.
- Déposez un peu de mélange au thon et confectionnez les croquettes en forme de triangle en serrant bien et en rabattant les bords.
- Déposez sur du papier sulfurisé d'une plaque de cuisson allant au four.
- Enfournez pour 20-30 minutes afin que la feuille de brique se colore et croustille.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Pour 6 croquettes.