

Bricks de Thon et Poireaux au Curry

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PÂTE BRIQUE OU FILO	4 feuilles
- POIREAUX ENTIERS	2
- MOUTARDE	1 c à café (à l'ancienne)
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- THON(S)	200g
- CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE	1 c à soupe
- CURRY EN POUDRE	½ c à soupe + un peu
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez les poireaux en fine julienne.
- Dans une poêle, faites-les revenir dans du beurre. Salez et poivrez.
- Lorsque les poireaux sont tendres, intégrez la moutarde à l'ancienne et la crème fraîche.
- Laissez refroidir.
- Egouttez et émiettez le thon.
- Intégrez-le aux poireaux avec le curry et la crème épaisse. Salez et poivrez.
- Coupez les feuilles de brique en deux. Huilez-les légèrement au pinceau.
- Déposez un peu de mélange poireau-thon et roulez en forme de nem en rabattant les bords. Réservez sur une plaque de cuisson.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Enfournez pour 12 minutes environ.
- A la sortie du four, déposez sur des assiettes et saupoudrez de curry en poudre.

