

Petites bouchées au thon

Ingrédients pour six personnes

- 🐟 6 branches de coriandre fraîche
- 🐟 1 gros oignon
- 🐟 1 cs de câpres
- 🐟 1 noix de beurre
- 🐟 1 blanc d'œuf
- 🐟 5 feuilles de brick
- 🐟 1 boîte de thon au naturel
- 🐟 huile pour friture

Préparation

- 🍳 Pelez l'oignon et coupez- le en lamelles que vous ferez dorer à feu doux dans une poêle avec le beurre.
- 🍳 Lavez et ciselez grossièrement la coriandre
- 🍳 Dans un saladier émiettez le thon bien égoutté. Ajoutez-y la coriandre, les câpres, et les lamelles d'oignon, mélangez bien et poivrez.
- 🍳 Détachez les feuilles de brick de leur papier de séparation et coupez-les en quatre.
- 🍳 Disposez devant vous les feuilles de brick, partie large vers vous, et déposez y au milieu une cuillerée de la préparation. Rabattez les côtés et enroulez pour former le cigare. Collez la pointe avec un peu de blanc d'œuf.
- 🍳 Faites frire les cigares obtenus dans l'huile chaude, mais non fumante, puis posez les quelques secondes sur un papier absorbant avant de les servir chauds.
- 🍳 Vous pouvez préparer les cigares à l' avance et les conserver crus au congélateur

