

Brick au thon, oeufs, pommes de terre, gruyère au thermomix

Informations

Préparation : 20 min	Cuisson : 10 min	Durée : 30 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 7	Etapas : 18	Commentaires : 2	Astuces : 17

Ingrédients

40G de gruyère
5 feuilles de bricks
4 oeufs
2 pommes de terre
1 boîte de thon
Sel et poivre
Persil

Etapas

Pour la farce thermomix :

Â»

Eplucher les pommes de terre, les couper en cubes, les mettre dans le panier du thermomix.

Â»

Mettre l'eau dans le bol du thermomix, insérer le panier.

Â»

Mettre les oeufs dans le panier, fermer le couvercle et cuire 15 minutes sur 100°C à la vitesse 2.

Â»

A la sonnerie vider l'eau du bol.

Â»

Mettre le thon dans le bol du thermomix et mixer 15 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Enlever la coquille des oeufs, les mettre dans le bol du thermomix, ajouter les pommes de terre, le persil, le sel, le poivre et régler 15 secondes en fonction sens inverse sur la vitesse 4.

Pour faire les bricks :

Â»

Couper les feuilles de bricks en 2.

Â»

Replier la feuille en 2 (le bord arrondi sur le bord droit).

Â»

Mettre de la farce dans le coin gauche, parsemer de gruyère.

Â»

On prend la partie avec la farce et on la plie de façon à former un triangle.

Â»

On soulève à nouveau le triangle pour le replier sur la gauche.

Â»

Brick au thon, oeufs, pommes de terre, gruyère au thermomix

On replie encore une fois le triangle sur la gauche.

Â»

On prend la pointe formée et on la passe sous le pli de la brick.

Â»

Voir le pliage de la brick grâce à notre vidéo explicative sur [youtube](https://www.youtube.com).

Â»

Â»

Mettre de l'huile dans une poêle et cuire à feu moyen.

Â»

Poser les bricks et laisser dorer de chaque côté.

Â»

Egouter vos bricks sur de l'essuie tout style Sopalain.

Dégustez chaud et régalez-vous avec ces bonnes bricks thermomix facile et rapide. Miam ;)