

Les bricks de Catherine

Ingrédients :

6 pommes de terre cuites à l'eau
6 oeufs
6 bricks
5 cuillères à soupe de câpres
1 boîte de thon
1 poignée de gruyère râpé
huile d'olive
sel, poivre et beaucoup de cumin poudre
1 beau bouquet de persil + 2 gousses d'ail

Cuisez vos patates à l'eau.

Sortez les bricks du frigo.

Préparez vos ingrédients :

Hachez l'ail en petits morceaux ou bien écrasez le ; coupez les patates en petits morceaux, hachez le persil. Mélangez 2 poignées de gruyère râpé aux pommes de terre, ajoutez y le persil et l'ail.

Ajoutez 2 cuillères à soupe de cumin, 5 cuillères à soupe rases de câpres et la boîte de thon.

Mélangez le tout et déposez un petit tas sur la première brick.

Mettez l'huile d'olive à chauffer.

Cassez un oeuf au milieu du tas et repliez la pâte de brick sur le petit pâté.

le pliage n'a pas beaucoup d'importance mais il faut qu'il reste fermé pour le déposer dans l'huile chaude.

Faites la même chose avec les autres bricks.

Le temps de cuisson n'est pas très long (environ 4 à 5 minutes de chaque côté).

Quand les bricks sont dorées, elles sont prêtes.