

## ***Bricks thon et pommes de terre- recette tunisienne***

### **Ingrédients :**

*300 grammes de  
pommes de terre*

*6 œufs*

*1 boîte de thon*

*Fromage râpé*

*Feuilles de brick*

*Huile*

*Persil*

*1 cuillère à café d'harissa*

*Sel et poivre*



### **Préparation :**

Epluchez les pommes de terre, faites les cuire à l'eau. Coupez le persil finement, mettez les pommes de terre dans un bol, écrasez-les bien avec une fourchette, ajoutez les œufs, le fromage, l'harissa, le thon, le persil, le sel et le poivre. Mélangez bien tous les ingrédients.

Chauffez la poêle avec l'huile à feu moyen, coupez les feuilles de brick en deux, prenez une moitié et donnez-lui la forme d'un triangle, remplissez les feuilles avec le mélange. Faites cuire 2 mn de chaque côté et servez avec une salade verte.

**Rhadia tunisienne- école aux parents 2013/2014**