

BRICKS DE DJAMILA (*bricks au thon*)

25 personnes

INGRÉDIENTS :

- 3 paquets de feuilles de bricks
- 3 boîtes 500 g de thon au naturel
- 5 Kg d'oignons
- 1 kg gruyère
- 3 X 10 œufs
- 3 à 4 bouquets de persil
- 2 litres d'huile de tournesol
- Sel, poivre, cumin, curcuma, coriandre, câpres (1 boîte)
- 2 ou 3 citrons (décoration du plat final)

PRÉPARATION :

Éplucher les oignons et les couper en lamelle

Faire revenir les oignons dans environ 1 verre à thé d'huile (pour un kg d'oignons) jusqu'à ce qu'ils soient dorées.

Laver et ciseler le persil, le rajouter aux oignons.

Mélanger et cuire environ 2 minutes.

Retirer la préparation du feu et rajouter le thon égoutté et émiété.

Rajouter le fromage râpé, les œufs, les épices

Prendre une feuille de brick, on peut la couper en 2

Dans ½ feuille mettre une à 2 cuillère de ce mélange.

Réaliser le pliage en carré ou en triangle

Faire frire dans l'huile chaude (environ 1 min. de chaque côté)

Retirer du feu et disposer sur du sopalin ou un égouttoir.

Servir dans un plat décoré avec le citron

Remarque : on peut remplacer le thon par de la viande hachée ou du poulet.