

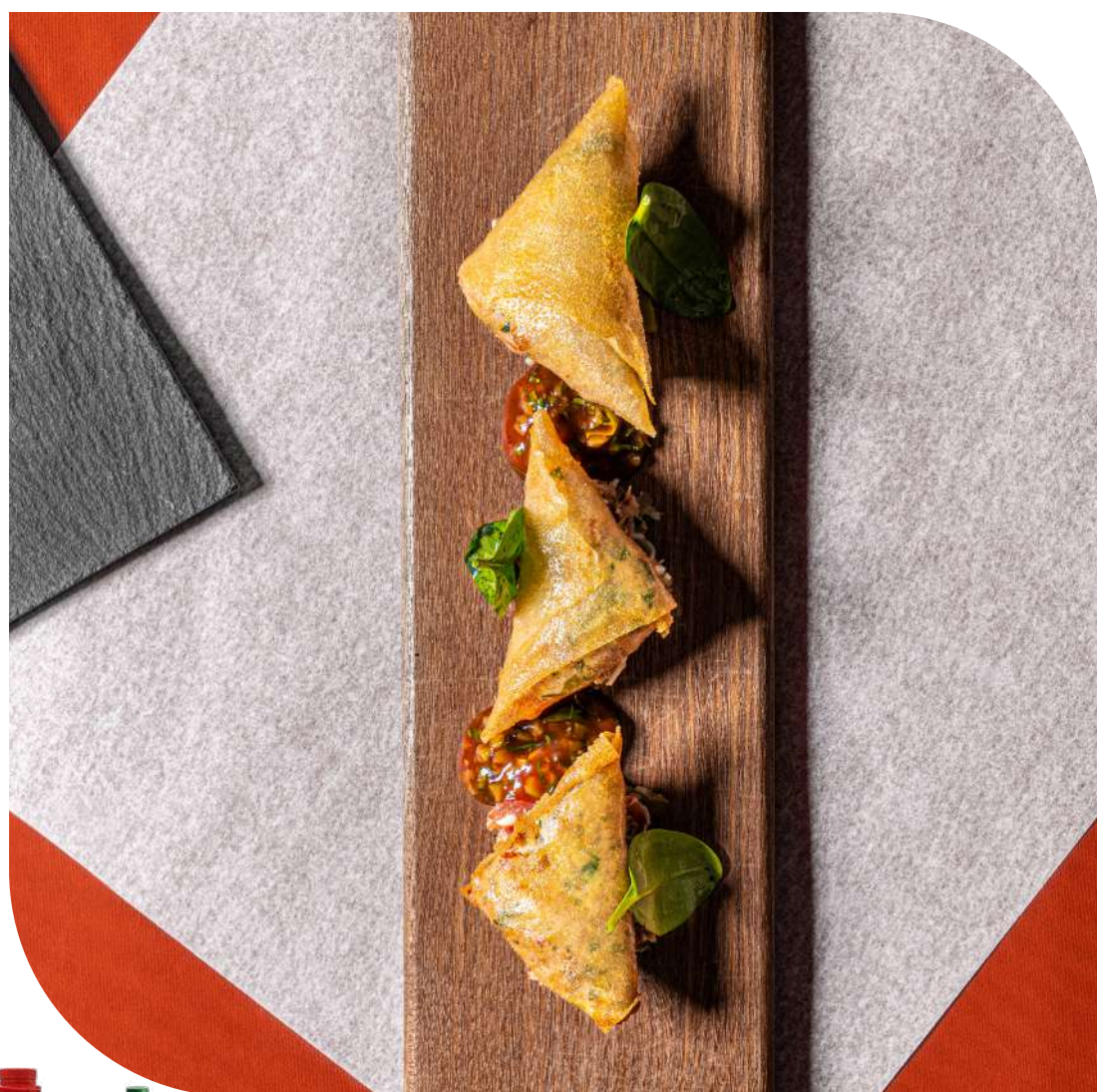
BRICKS DE THON

TOMATE ET CONDIMENTS

TUNISIE



AFRIQUE



PORTIONS : 4

HUILES : ELITE / LINE

• **INGRÉDIENTS** •

BRICKS DE THON

Feuilles de brick 6 pièces
(pour 12 bricks)
Thon cuit à l'huile 150 g
Olives vertes en quartiers
40 g
Persil ciselé ¼ botte
Fromage râpé 40 g
Œuf 1 pièce
Amphora Elite PM

SAUCE ET DRESSAGE

Tomates mondées en dés
2 pièces
Échalotes confites 2 cuillères
à soupe
Olives vertes hachées 10 g
Sauce ketchup 1 cuillère
Sauce tomate 1 cuillère
Amphora Line PM
Basilic ¼ botte

1. Écraser le thon à la fourchette. Ajouter les olives vertes en quartiers, le persil ciselé, le fromage râpé et l'œuf. Mélanger.
2. Compléter les feuilles de bricks. Frire à 160°C à l'huile Elite puis réserver.
3. Confectionner la sauce en mélangeant les tomates mondées en dés, les échalotes confites, les olives vertes hachées, la sauce ketchup et la sauce tomate. Assaisonner à l'huile Line.
4. Sur une assiette ou une planche, dresser la sauce et déposer les bricks chauds dessus. Déposer quelques feuilles de basilic.

LE PLUS DU CHEF

En garniture d'un thon juste snacké servi bleu.



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •