

# Cigares au thon

## LES RECETTES DE PETIT GOBO

### INGREDIENTS

(Environ 16 cigares)

8 feuilles de brick

4 tomates mûres

100 gr. de thon au naturel

6 pommes de terre moyennes

3 oignons moyens

Persil

Sel

Poivre

Huile de friture

### PREPARATION

1 - Couper les oignons en petits dés et les faire revenir dans du beurre

2 - Faire cuire les pommes de terre à la vapeur (elles doivent rester fermes)

3 - Epépiner, enlever la peau des tomates et les découper en petits dés

4 - Dans un saladier, déposer les tomates, le thon, les oignons et les pommes de terre découpées en petits morceaux

5 - Saler, poivrer et saupoudrer de persil

6 - Découper les feuilles de brick en deux, déposer une cuillère de préparation et rouler en cigare

7 - Dans une poêle, faire chauffer 200 ml. d'huile et faire frire les cigares avant de les déposer sur un papier absorbant

