

## BRICKS PATATE DOUCE, RILLETTES INCROYABLES DE THON MSC\* AU PIMENT D'ESPELETTE



👤 x4

### INGRÉDIENTS

- 2 pots de Rillettes Incroyables de Thon MSC au Piment d'Espelette 140g Cap Océan
- De la ciboulette
- 16 feuilles de brick
- 180g de sauce tomate
- 100g de roquette
- 400g de fromage frais nature
- 2 patates douces
- 2 panais
- Du sel et du poivre

### MATÉRIEL

- Une casserole
- Une poêle
- Un couteau
- Un presse purée ou une fourchette
- Une planche à découper
- Deux bols

### RÉALISATION

Portez à ébullition une casserole d'eau. Pelez et coupez les patates douces et les panais en morceaux (2 cm). Faites cuire 15 mins jusqu'à ce qu'on puisse les écraser. Une fois cuits, égouttez-les et remettez-les dans une casserole. Écrasez-les à l'aide d'un presse-purée ou d'une fourchette. Ajoutez la sauce tomate. Mélangez, salez et poivrez.

Ciselez la ciboulette. Dans un bol, mélangez les Rillettes de Thon MSC, la moitié du fromage frais et la moitié de la ciboulette. Salez, poivrez. Dans un second bol, mélangez le reste de fromage frais et la ciboulette ciselée pour la sauce.

Dans une grande poêle, faites chauffer un bon filet d'huile d'olive à feu moyen à vif. Superposez les feuilles de brick deux à deux. Au centre de chaque feuille, répartissez la purée de patate douce puis le mélange aux Rillettes de Thon MSC. Rabattez les côtés pour plier les feuilles de brick en forme de carré.

Déposez-les dans la poêle 2 par 2, laissez cuire 3 mins de chaque côté en commençant par le côté plié en dessous. Servez les bricks accompagnées de la sauce et de la roquette assaisonnée d'un filet d'huile d'olive et de vinaigre.

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme « Rillettes & Tartinables » de Cap Océan.