

# *Samoussa au thon et aux légumes*

**pour 10 samoussas**

## *Ingrédients :*

- Sel.
- Cumin.
- Curry.
- 3,5 feuilles de bricks.
- 1,33 Boite de thon au naturel.
- 1,33 de tomates.
- 1,33 oignon.
- 2 gousses d'ail.
- Poivre.
- 1 jaune d'oeuf.

## *Préparation :*

Hachez l'ail et les oignons. Les faire dorer dans une poêle avec une goutte d'huile d'olive. Une fois doré y ajouter le thon et faire revenir.

Emincés les tomates et les ajouter dans la poêle avec le thon puis laisser mijoter jusqu'à absorption du jus.

Ajoutez sel, poivre, cumin et curry à votre goût.

Faire des bandes avec les feuilles de bricks.

Mettre de la farce sur une bandes de bricks et former un triangle.

Appliquer sur chaque samoussas du jaune d'oeuf pour bien coller la feuille de brick.

Les faire cuire à la poêle avec un peu d'huile d'olive.