

Bricks Thon Oeufs

---> Préparation : 20 minutes / Cuisson : 10 minutes

---> La Chouquette (4 ans) aime beaucoup.

Ingrédients pour 6-8 bricks :

- 6 œufs durs
- 1 boîte de thon
 - 1 oignon
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
 - persil
 - sel, poivre
 - beurre fondu
- 4 cuillères à soupe de coulis de tomate



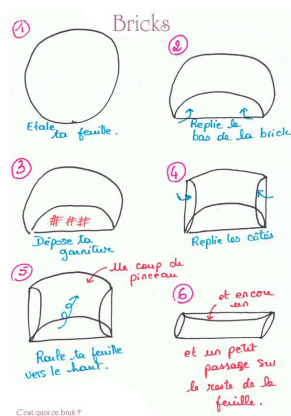
1) Dans une sauteuse, fais revenir l'oignon dans l'huile d'olive pendant quelques minutes et ajoute le thon égoutté, laisse cuire à feu moyen en remuant régulièrement.

2) Pendant ce temps, écale les œufs et coupe-les en petits morceaux.

3) Ajoute les œufs dans la poêle, puis le coulis de tomate. Sale, poivre et ajoute le persil.

4) Laisse cuire une dizaine de minutes.

5) Pour garnir les bricks, voici comment je procède :



6) Pour la cuisson, je mets 5 minutes dans la friteuse airfryer mais tu peux mettre une dizaine de minutes au four.

Bloggeuses, si vous utilisez cette recette, merci de mettre un lien ☺. Envoyez-moi une photo et je vous mettrai à l'honneur sur mon blog.

Et n'hésitez pas à laisser un petit commentaire !

Toute reproduction, de tout ou en partie, par quelque moyen ou procédé que ce soit, pour des fins autres que celles d'utilisation personnelle, est strictement interdite.