

CANNELLONI CROUSTILLANT DE POMMES DE TERRE ET THON

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 25 min
- **Réfrigération** : 2 heures
- **Temps de cuisson** : 40 min
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- 10 feuilles de brick
- 1 boîte de thon à l'huile
- 1 oignon
- ½ botte de persil
- 250 g de pommes de terre à purée
- 2 œufs
- 2 càs d'huile d'olive
- Sel, poivre
- Noix de muscade
- 1 jaune d'œuf
- 2 càs de lait

Etapes de préparation

1. Préparez la purée : pelez et lavez les pommes de terre. Faites-les bouillir 25 minutes. Egouttez-les et écrasez-les au presse-purée. Epluchez et hachez finement l'oignon. Versez la purée dans un saladier. Ajoutez le persil lavé, séché et ciselé et l'oignon. Assaisonnez de sel, poivre et noix muscade. Ajoutez les œufs un par un et mélangez pour obtenir une purée épaisse.
2. Posez les feuilles de brick sur le plan de travail. Partagez chaque feuille en bandes pour obtenir 20 rectangles d'égales largeurs. Egouttez le thon et ajoutez-le à la purée. Déposez une noix de purée au thon à 1cm de la base de chaque bande. Rouler pour former les cannellonis. Procédez de même avec les autres bandes. Posez-les sur la plaque du four recouverte de papier de cuisson en les espaçant.
3. Délayez le jaune d'œuf avec le lait et badigeonnez la surface de chaque feuilleté avec un pinceau de cuisine. Faites-les cuire 15 minutes au four. Servez chauds avec une salade verte.