



Rouleaux croustillants au maquereau

Pour 1 personne

- 3 feuilles de brick
- 1 boîte de maquereaux au naturel
- 1 càc de moutarde
- 1 filet d'huile d'olive
- 1/2 càc de paprika
- 1/2 càc de piment doux
- 3 tomates séchées
- sel
- poivre

Mélanger la moutarde, l'huile et les épices et assaisonner.

Plier la feuille de brick en deux et la badigeonner de la préparation précédente à l'aide d'un pinceau de cuisine.

A l'une des extrémités de la feuille, déposer une tomate et du maquereau, comme ci-dessous :



A partir de cet extrémité, rouler la feuille sur elle-même pour former un cigare. Déposer les cigares sur la plaque du four recouverte de papier cuisson.

Enfourner à 180°C pendant 10 à 15 min.