

SAMOUSSAS AU TARTINABLE SAUMON FROMAGE FRAIS & FINES HERBES 140G CAP Océan



|  x6 |

INGRÉDIENTS

Pour 24 pièces

- 1 pot de Tartinable Saumon Fromage frais & fines herbes 140g Cap Océan
- 6 feuilles de brick
- De la coriandre

MATÉRIEL

- Une plaque allant au four
- Du papier sulfurisé
- Un pinceau de cuisine

RÉALISATION

Préchauffez le four à 180°C.

Coupez les feuilles de brick en quatre bandes.

Disposez sur chaque bande, un peu de Tartinable Saumon Fromage frais & fines herbes 140g Cap Océan, et pliez en samoussas :

- Prenez le coin en bas à droite et repliez-le vers la gauche pour former un triangle. Prenez ce triangle et rabattez-le vers la droite le long de la pliure.
- Soulevez à nouveau le triangle formé et rabattez-le vers la gauche le long de la pliure.
- Rabattez encore le triangle vers la droite le long de la pliure. Continuez jusqu'au bout de la bande. Rabattez le bord dans le pli du triangle. Si le bord est trop petit vous pouvez le couper au couteau.
- Procédez ainsi avec toutes les feuilles de brick.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, disposez les samoussas.

Battez l'œuf en omelette. À l'aide d'un pinceau, dorez les samoussas à l'œuf.

Enfournez 20 min (pour les plus gourmands, la cuisson des samoussas peut se faire dans un bain d'huile).

Ciselez la coriandre et parsemez-en les samoussas une fois cuits.

Bon appétit !

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