

## SAMOUSSAS AU PRÊT À POÊLER COLIN D'ALASKA MSC\* AU BEURRE CITRONNÉ



|  x6 |

### INGRÉDIENTS

#### Pour 28 pièces :

- 1 sachet de Prêt à Poêler Colin D'Alaska MSC Beurre Citronné 200g Cap Océan
- 7 feuilles de brick
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 200g de tomates
- 200g de courgettes
- Du sel et du poivre
- Quelques feuilles de basilic

#### Pour la dorure :

- Un oeuf battu en omelette

#### Pour la sauce hollandaise :

- 3cl de jus de citron vert
- 1 pincée de sel fin
- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuillère à soupe de moutarde douce
- 25cl d'huile d'arachide
- 1/2 cuillère à café de curry en poudre
- 1 zeste de citron vert

### MATÉRIEL

- Une plaque allant au four
- Du papier sulfurisé
- Une planche à découper
- Un couteau
- Un pinceau de cuisine (ou sopalin)
- Une sauteuse

### RÉALISATION

Faites rissoler les oignons dans l'huile d'olive plusieurs minutes.

Pendant ce temps enlevez la peau des tomates et des courgettes. Coupez-les en petits cubes. Ajoutez aux oignons les tomates et les courgettes. Salez, poivrez. Ajoutez les feuilles de basilic.

Laissez une vingtaine de minutes à découvert jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Pendant ce temps, faites réchauffer les Prêt à Poêler Colin d'Alaska MSC Beurre Citronné à part, pendant une dizaine de minutes.

Une fois les Prêt à Poêler Colin d'Alaska MSC Beurre Citronné réchauffés, écrasez-les à la fourchette. Assemblez les légumes avec le colin écrasé. Mélangez le tout et laissez refroidir.

Préchauffez le four à 180°C.

Coupez les feuilles de brick en quatre. Disposez sur chaque bande, un peu de poêlée de légumes puis un morceau de colin, et pliez en samoussas.

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

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

Enfournez 20 mins.

Pour les plus gourmands, la cuisson des samoussas peut se faire dans un bain d'huile.

Nous vous proposons de déguster les samoussas en les trempant dans une sauce mayonnaise au curry et citron vert.

#### Pour réaliser la sauce :

Dissolvez le sel avec un peu de jus de citron. Ajoutez le jaune d'oeuf et la moutarde puis mélangez. Ajoutez l'huile petit à petit, émulsionnez à l'aide d'un fouet. Dès que la mayonnaise commence à prendre, ajoutez l'huile plus rapidement. Ajoutez le curry en poudre et le zeste de citron vert. Mélangez.

Bon appétit !

Recette reprise en vidéo par Démotivateur Food. Recette approuvée par Chezcachou, une des gagnantes du grand jeu Recettes challenge par Cap Océan.

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme « Prêt à Poêler » de Cap Océan.

\*Marine Stewardship Council (Conseil pour la bonne gestion des mers)  
Plus d'infos [www.msc.org](http://www.msc.org)