SAMOUSSAS DE LA MER

Ingrédients

1 ou 2 échalotes
Mélange d'algues en paillettes (2 à 3 cuillères à soupe)
1 fromage frais nature (style " Petit Billy ") ou aux herbes (style " Boursin ")
Herbes au choix (persil, coriandre, ciboulette, etc)
Epices au choix (poivre, cumin, curry, etc)
1 paquet de feuilles de brick
Un peu d'huile d'olive pour badigeonner les samoussas avant cuisson

Préparation

La farce : Emincer les échalotes finement et les faire fondre légèrement dans une poële.
Dans un saladier, écraser le fromage frais puis introduire à volonté les paillettes d'algues, les herbes, les épices en fonction du goût recherché et de la quantité necessaire.
Goûter pour ajuster les saveurs puis mélanger les échalotes refroidies.
Laisser reposer la farce, le temps de préparer la suite.
Les feuilles de brick: Pour le pliage en triangle des samoussas, se conformer aux instructions notées généralement au verso du paquet. Pour maîtriser la technique commencer par une feuille coupée en 2 et une cuillérée de farce déposée au bord .
Pour faire des samoussas plus petits pour l'apéritif utiliser ¼ de feuille et plier bien serré !

Cuisson :

Badigeonner les samoussas avec l'huile d'olive (des 2 côtés)
Cuire sur une plaque, au four 10 à 15 minutes / thermostat 6 ... A surveiller (possibilité de retourner à mi-cuisson)
Déguster tiède à l'apéritif ou froid avec une salade verte.

Remarque:

Ne pas hésiter à varier les ingrédients à volonté (ex: rillettes de sardines aux algues, miettes de thon, féta, algues fraîches, etc) ... c'est le principe "culinaire " qui compte.

Recette adaptée par Colette G
Troc-recettes du 28 /1/2019 à Lanmodez