



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer  
derrière les fourneaux

## Samosas au saumon fumé, fromage frais et pignons de pin

Pour 2 personnes | Très facile  
 25 min | **3.04€** La portion (prix indicatif)



Faites croustiller vos papilles avec cette recette de samosas !  
Ici avec du saumon fumé, du fromage frais et des pignons de pin  
pour le croquant.

Libre à vous de remplacer le saumon par de la truite fumée si vous préférez.

Pour pimper la recette, vous pouvez ajouter des baies roses, une alliance parfaite avec le saumon et l'aneth.

### Les ingrédients

- **75 g** de Saumon fumé
- **50 g** de Fromage frais de chèvre (type Petit Billy)
- **15 g** de Pignon de pin
- **3 brin** de Aneth frais
- **6 feuille** de Feuille de brick
- **2 centilitre** de Jus de citron jaune (citrons à presser soi même)

### Étapes de préparation



**Préparation** : 15 min



**Cuisson** : 10 min



**Attente** : 0 min

### La préparation

- 1** Préchauffez le four à 180°C en chaleur tournante, ou alors préchauffez la friteuse à 180°C.
- 2** Hachez grossièrement 15 g de pignons de pin. Mettez-les dans un saladier.

Astuce : faites-les torrifier à la poêle pour encore plus de saveur.

Facultatif : concassez les baies roses. Mettez-les avec les pignons.

- 3 Dans le saladier contenant les pignons et les baies, ajoutez 50 g de fromage de chèvre frais, du poivre, 2 cl de jus de citron (= le jus d'un demi citron) et les feuilles de 3 brins d'aneth. Mélangez bien.
- 4 Préparez la colle qui permettra de souder les samosas : mélangez 1 càs de farine et 1 càs d'eau. Coupez les feuilles de brick en deux et décollez-les pour gagner du temps. (Vous aurez besoin d'½ feuille pour une samosa.)

## Le montage

- 5 Pour chaque samosa, procédez comme ceci, en gardant en tête que vous devrez obtenir 12 samosas :  
pliez ½ feuille de brick en 2 en ajoutant un trait de colle sur le bord (comme si vous vouliez plier une feuille de papier en 2 et la coller) pour obtenir une bande  
placez 1 càc de farce au fromage et du saumon fumé dessus à une extrémité et repliez le coin le plus en bas vers le haut pour former un triangle  
repliez à chaque fois le coin le plus à l'extérieur vers le bord opposé (gardez en tête le triangle)  
quand vous arrivez au bout, ajoutez un trait de colle et repliez en appuyant bien pour sceller la samosa.
- 6 Pour la cuisson au four : placez les samosas sur une plaque de four recouverte d'un papier sulfurisé. Badigeonnez chacune avec un peu d'huile.  
Enfournez env. 10 minutes ou jusqu'à ce que les samosas soient dorées.  
Pour la cuisson à la friteuse : faites cuire les samosas directement dans l'huile chaude. Comptez entre 5 et 7 minutes de cuisson.
- 7 Servez avec une salade ou du mesclun bien vinaigré en assaisonnement.