

## Samoussas au saumon, truite fumée et ciboulette

Encore une recette de **samoussas** ! Eh oui, depuis que j'ai ENFIN compris le pliage des **feuilles de bricks** (enfin qu'on m'a expliqué une dizaine de fois plutôt), je n'arrête plus ! Cette version de samoussas est au **saumon frais** et à la **truite fumée**. Vous pouvez bien évidemment remplacer la truite par du **saumon fumé**, le résultat sera tout aussi bon ! Bref, cette recette est donc une version de luxe, pas forcément donnée, mais bon, elle déchire les papilles, tout simplement !^^



**Préparation : 35 min**

**Cuisson : 15 min**

### **Ingrédients pour 16 samoussas :**

2 pavés de saumon frais de 150 g chacun

3 tranches de truite fumée

1 petit bouquet de ciboulette

1 cuillère à café de moutarde

2 cuillères à soupe de crème liquide

8 feuilles de brick

Sel et poivre

1 jaune d'œuf

**Préparation :**

1. Retirez la peau des pavés de saumon, et coupez-les en petits dés. Enlevez les arrêtes au fur-et-à-mesure. Coupez les tranches de truite fumée en petits morceaux. Mélangez-les avec les dés de saumon frais.
2. Ajoutez la crème liquide, la moutarde et la ciboulette ciselée. Salez légèrement et poivrez. Mélangez le tout.
3. Préchauffez votre four à 180°C (th.6). Découpez en deux les feuilles de brick pour former des demi-cercles.
4. Insérez l'équivalent d'une cuillère à soupe de garniture à l'intérieur de la feuille comme indiqué ci-dessous, puis repliez la feuille de brick sur la garniture. Continuez le pliage du samoussas comme sur le dessin jusqu'à arriver au bout de la feuille de brick. Il reste normalement un petit morceau de feuille au bout, insérez-le alors à l'intérieur du samoussas à l'aide d'une spatule (pas besoin de 'colle' comme indiqué sur le dessin). Déposez ensuite le samoussas sur une plaque du four recouverte de papier sulfurisé, et répétez le pliage des autres samoussas de la même manière.
5. Ensuite, déliez un jaune d'œuf avec un peu d'eau puis badigeonnez les samoussas à l'aide d'un pinceau alimentaire en insistant bien sur les jointures.
6. Mettez ensuite les samoussas au four pendant 15 min, jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer. Dégustez avec une petite salade verte, tout simplement !

**Pliage des samoussas :**

