

# Samossa au surimi

foodType.0101



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :30 min

Temps de cuisson/repos :15 min

Calories par portion : 219 Kcal

Charge glycémique par portion: 3.151

## Les ingrédients

- 150.0 gr Feuille de brick
- 1.0 u Oignon
- 3.0 cs Petit pois
- 1.0 cs Persil
- 1.0 u citron
- 200.0 gr Batonnet surimi
- 5.0 cs Huile d'Olive
- 2.0 p Coriandre
- 1.0 p Sel
- 1.0 p Poivre

## Préparation de la farce à Samossa

Dans un saladier, mélangez: les miette de surimi, l'oignon haché finement, les petits pois, la coriandre, le jus du citron, 2 cuillère à soupe d'huile d'olive, le sel et le poivre. Laissez mariner 30min au frigo. Avant de farcir les feuilles de brick, veuillez à bien égoutter cette préparation.

Préchauffer le four à 180°C (Th6)

## Réalisation des Samossa

Mettre le restant d'huile d'olive dans une tasse. Coupez les feuilles de brick en deux. Badigeonnez- les d'huile d'olive avec un pinceau. Déposez une cuillère à café de préparation et suivez les instructions de pliage indiqué sur l'emballage des feuilles de brick. Déposez les dans un plat tefal, et badigeonnez le dessus d'huile.

**Cuisson**

Faites cuire au four pendant 15 min ou faites les frire à la poêle dans de l'huile d'arachide.

**Présentation**

Servir chaud avec une salade.