

Samossas à la brandade de morue

pour 2 personnes



Ingrédients :

1 oignon nouveau
3 grosses pommes de terre cuites
100 gr de morue dessalée ou de cabillaud frais
des feuilles de brick
du persil
sel, poivre

Préparation : 20 mn ; cuisson : 10 mn

- Faire cuire à la vapeur douce le cabillaud (ou la morue) et égoutter.
- Écraser les pommes de terre et les mixer avec le poisson.
- Ajouter le persil ciselé ainsi que l'oignon nouveau coupé en petits morceaux. Bien mélanger la préparation.
- Saler (si c'est de la morue, goûtez d'abord) et poivrer. On peut ajouter une petite pincée de piment doux.

Montage

- Couper les feuilles de brick en deux.
- Placer un demi-cercle devant soi, la plier en 2 et déposer un peu de farce à l'extrémité
- Plier pour donner une forme de triangle. Poursuivre ainsi de suite avec le reste de farce et de feuilles.
- Faire frire les samoussas dans une poêle huilée.
- Déposer vos samoussas sur une feuille de papier absorbant avant de les placer sur un plat.