

Samoussas de sardines curcuma baies de Batak



4 personnes

23 min préparation

13 min cuisson

Les ingrédients

2 boîtes de 115 g de sardines aux baies de Batak et curcuma la belle-iloise
100 g de carotte
100 g de courgette
8 feuilles de brick
Quelques feuilles de salade

Les étapes

- 1- Ouvrir les boîtes de sardines et récupérer le jus pour cuire les légumes
- 2- Éplucher la carotte
- 3- Couper tous les légumes en fine julienne et les faire cuire à couvert dans le jus des sardines durant 3 min
- 4- Égoutter puis mélanger les légumes et les sardines concassées
- 5- Découper en deux chaque feuille de brick et les plier en deux dans le sens de la longueur
- 6- Déposer une cuillère à soupe du mélange dans un bord et replier la feuille pour former un triangle
- 7- Déposer les samoussas sur une plaque de cuisson et enfourner 10 min à 200°C
- 8- Servir chaud accompagnés de feuilles de salade et de la sauce pour tremper