

Samossas au crabe, petits légumes et Carré frais



Préparation : 20 mn

Cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 petits fromages Carré frais
8 feuilles de brick
200 g de chair de crabe en boîte
2 carottes
1 courgette
2 brins de coriandre
1 c à s rase de curry
1 oeuf
1 c à s d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Éplucher les carottes et les couper en petits cubes, laver la courgette et la couper elle aussi en petits cubes. Faire cuire 3 mn à l'eau bouillante salée les dés de carottes et de courgette (je n'ai mis les dés de courgettes que 2 mn après les carottes), les égoutter puis les passer sous l'eau froide et les égoutter à nouveau.

Dans une poêle saisir la chair de crabe dans l'huile d'olive 2 mn à feu vif en remuant puis ajouter les légumes et le curry. Saler et poivrer, ajouter la coriandre ciselée et laisser refroidir.

Couper les feuilles de brick en 2, déposer un peu de préparation au crabe et 1/4 de fromage émietté à une extrémité et former des triangles. Souder les bords avec du blanc d'oeuf. Mettre les samossas sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé, les badigeonner au pinceau avec le jaune de l'oeuf battu avec un petit d'eau et cuire 10 mn environ à four préchauffé à 210° jusqu'à ce que les samossas soient dorés.

Servir avec une salade.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>