

# Samoussas

## Poireaux & Saumon Fumé

Pour 6 personnes.

Préparation : 15 min - Cuisson : 10 + 20 min

### Ingrédients :

- 2 paquets de feuilles de brick
- 200g de saumon fumé
- 2 poireaux
- 1 jaune d'œuf
- 20cl de crème liquide
- 20g de beurre de beurre salé
- Poivre + poivre de cassis (si vous avez !!)
- 15 g de beurre (normal) fondu



Ustensiles spécifiques : un pinceau spécial cuisine et un blender!

### Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Couper le vert du poireau et les racines. Laver, essuyer puis couper les poireaux en 2 dans la longueur. Emincer en fines lamelles.
- Faire suer, à feu moyen, dans un poêle avec le beurre salé environ 10 minutes.
- Sortir le saumon fumé du frigo et le mettre dans un blender.
- Mélanger la crème liquide avec le jaune d'œuf. Mettre dans le blender également.
- Ajouter le poireau cuit et mixer le tout grossièrement.
- Si c'est un peu trop épais, ajouter un peu de crème liquide.
  
- Couper les disques de feuilles de bricks en deux puis les plier deux. Cela permet d'avoir un rectangle. Beurrer ces demi-cercles pliés, très légèrement, avec les 15 g de beurre fondu.
- Garnir en mettant la préparation en haut à gauche du rectangle puis plier de manière à former des triangles.
- Mettre dans un plat allant au four.
- Cuire 20 minutes environ.
- C'est prêt !