

SAMOUSSAS DE SAINT JACQUES AU FOIE GRAS

Ingrédients :

- 1 paquet de feuilles de brick
- 20 petites saint jacques
- 1 bloc de foie gras (150g environ)
- 1 bouquet de coriandre
- 1 cas d'huile d'olive
- 20g de beurre fondu
- Fleur de sel
- Poivre au moulin

Préparation :

- Préchauffer votre four à th 6-7 200°,
- faire saisir les noix de saint jacques dans une poêle bien chaude avec l'huile d'olive 1mm de chaque coté réserver sur une assiette.
- Découper le foie gras en tranches de 5 mm d'épaisseur puis tailler chaque tranche en lamelles de 2 sur 3cm.
- Couper les feuilles de briques en 2 puis rabattre le bord arrondi des demi-feuilles sur le bord découpé,
- Déposer une lamelle de foie gras à l'extrémité de la bande de pâte.
- Ajouter sur le foie gras une feuille de coriandre, 1 noix de saint-jacques, saler à la fleur de sel et poivrer
- Rabattre un des coins de l'extrémité sur la farce pour former un triangle, puis rabattre le triangle autant de fois que nécessaire rentrer l'extrémité de la feuille de brick pour maintenir le triangle fermé.
- Badigeonner les samoussas de beurre fondu et les disposer sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- Faire cuire 10 à 12mn dans votre four sortir les samoussas dès qu'ils sont bien dorés.
- Servir chaud.