



CROUSTILLANTS SARDINES-FETA AU CURRY



Très facile
Préparation: 10 mn
Cuisson: 15 mn

Pour 6 personnes:

La farce:

1 boîte de sardine
200 g de féta
1 càc de curry ou cumin en poudre
1 petite pincée de piment
1 jaune d'œuf

Le croustillant:

4 feuilles de pâte à bricks
1 œuf
1 càc d 'huile d'olive

Préchauffer le four à 180°.

Pour la farce:

Sortir les sardines de la boîte et les poser sur un papier absorbant après les avoir égouttées. Eliminer le maximum de matière grasse. A la fourchette, écraser la féta et les sardines avec le curry (ou le cumin) pour obtenir une sorte de tartinaade.

Vérifier l'assaisonnement, mais normalement, la féta suffit car elle est assez salée. Réserver.

Pour le croustillant:

Dans un bol, mélanger le jaune d'œuf avec l'huile d'olive. Décoller les feuilles de bricks et tailler dedans des bandes de 7 cm de large. Les poser à plat sur une planche. Avec un pinceau, badigeonner une face avec le mélange œuf-huile. Sur une extrémité déposer une cuillère de farce et refermer en triangle pour obtenir un contenant hermétique.

Finition:

Donner à nouveau un coup de pinceau sur tout l'enveloppe extérieure des samoussas. Poser sur une plaque et enfourner pour 15 mn.

Lorsque les triangles sont dorés, servir avec une salade ou en amuse-bouche.