

L'Atelier des Roches

Véronique CAMPAILLA

Samossa au saumon et Ricotta

Les ingrédients :

- Pâte Filo
- 1 Pavé de saumon (140g) cuit au court-bouillon
- 125 g de Ricotta
- Tombée d'épinards (100 – 120 g)
- Beurre clarifié
- 1 œuf
- Sel & poivre
- Herbes fraîches (coriandre – persil, ciboulette....)
- 1 belle échalote

Préparation de l'appareil

1. Egoutter et émietter le saumon dans un saladier, rajouter la ricotta cuillère par cuillère (l'appareil ne doit pas être trop liquide) saler & poivrer. Ajouter l'échalote ciselée, l'œuf entier, les herbes fines et les épinards selon le goût souhaité. Réserver au froid
2. Faire fondre le beurre. Etaler 1 feuille de pâte Filo, la beurrer avec un pinceau, la couper en trois bandes égales (utiliser une roulette à pizza). Prélever une petite cuillère d'appareil, la déposer au coin de la pâte, la refermer de façon à former un triangle, répéter l'opération jusqu'à l'utilisation de toute la bande en prenant soin de conserver cette forme triangulaire. Faire autant de samossa que l'appareil le permet.

N.B. la pâte filo se dessèche très vite, prenez soin de couvrir les samossas au fur et à mesure avec un film alimentaire.

3. Cuisson des samossas : enfourner les samossas sur une plaque de cuisson environ 20 mn à 200° C. Ils doivent être bien dorés. Les laisser reposer 5 à 10 mn avant de les servir.
Les présenter dans une assiette avec de la salade Mesclun et tomates cerises par exemple.

Bon appétit