

Samoussas au crabe



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
150 g	Beurre doux	~
100 g	Carottes râpées en boîte 5/1 BONDUELLE	0043252
1	Chair de tourteau en poche 480 g NAUTILUS	0134494
1	Ciboulette lyophilisée en boîte 55 g DUCROS	0170843
PM	Curry en boîte 440 g DUCROS	0010310
10 feuilles	Feuilles de brick	~
PM	Piment doux moulu en boîte de 450 g CARAVELLE	0133931
250 g	Purée de pomme de terre complète granulée en sac 4,5 kg EPISAVEURS	0088794
0.005	Sauce sweet chili en bouteille 600 ml THAI	0188776
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254

Étapes de préparation

- 1 Préparer la purée selon les préconisations d'usage. Laisser refroidir puis ajouter la ciboulette et les carottes râpées taillée en petits morceaux. Egoutter et presser le crabe puis l'ajouter au mélange. Assaisonner de sel fin et d'épices.
- 2 Tailler les feuilles de brick en quatre bandes.
- 3 Mettre le beurre à fondre puis badigeonner les feuilles de brick à l'aide d'un pinceau. Déposer une noix de garniture et refermer en pliant les bandes en triangles.
- 4 Déposer les samoussas sur une plaque à pâtisserie. Dans un four très chaud (180°C), cuire les samoussas jusqu'à obtenir croustillance et une belle coloration.

4

Servir accompagnés de sauce et de salade verte.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Chablis vin blanc AOC en bouteille 75 cl JEAN DE CHAUDENAY