

## Samoussas aux sardines

Apéritifs et amuses bouches **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 8 mn

*A déguster à l'apéritif ou à servir en entrée, accompagnés de salade mesclun.*



### Ingrédients

- 6 feuille de brick
- 2 boîte de sardines à l'indienne capitaine cook

### Préparation

- 1 Ouvrir avec précaution les boîtes de sardines afin de recueillir l'huile dans un récipient tout en gardant les épices au fond de la boîte.
- 2 Ecraser les sardines et épices à l'aide d'une fourchette.
- 3 Couper en deux les feuilles de brick et plier chaque morceau dans le sens de la longueur.
- 4 Poser une cuillère à café des sardines et épices écrasées dans un coin de chaque morceau de feuille.
- 5 Plier chaque morceau comme suit : former un triangle en rabattant l'extrémité d'ele feuille sur la farce. Recommencer le pliage en triangle plusieurs fois.
- 6 A l'aide d'un pinceau, badigeonner d'huile les 12 triangles.
- 7 Préchauffer votre four à 180° et laisser cuire 8 minutes.

Proposé par

**Capitaine Cook**

Capitaine Cook

Capitaine Cook est une conserverie bretonne proposant notamment des produits de la mer et des sardines en conserve. Le goût et l'authenticité de ces produits vous assurera de bons moments à table.

[Achetez en ligne les produits Capitaine Cook](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

