Samoussas Saumon Poireaux Tartare

Pour 4 personnes :

- **4 feuilles de brick**
- **4 tranches de saumon fumé (ou truite fumée)**
- **2 poireaux**
- **1 pot de fromage ail et fines herbes (type Tartare ou Boursin)**
- **1 grosse noix de beurre**
- **1 filet d'huile d'olive**
- **poivre**

1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.

2. Trier et laver les poireaux puis les faire cuire à la vapeur pendant 15 minutes.

3. Couper les poireaux et le saumon fumé en petits morceaux.

4. Dans un saladier, ajouter les poireaux, le saumon, le tartare, l'huile d'olive et le poivre puis mélanger jusqu'à la préparation soit bien homogène.

5. Faire fondre le beurre au micro-ondes.

6. Tailler les feuilles de brick en bandes assez larges puis les badigeonner recto/verso de beurre à l'aide d'un pinceau.

7. Mettre une grosse cuillère à soupe de la préparation à l'extrémité d'une bande puis plier en triangle (comme indiqué sur l'emballage des feuilles de brick).

8. Enfourner pour une quinzaine de minutes au four, jusqu'à que les samoussas soient dorés : c'est prêt !

   Parfaits pour l'apéritif ou entrée agrémentée d'une salade, ces samoussas raviront sans hésitations vos convives !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !