



Breizh
Samoussas

Lieu noir et wakamé



www.doucecuisinedanslesnuages.com

www.cuisinedetouslesjours.com

Breizh samoussa de lieu au wakamé

Ingrédients (pour 10 samoussas) :

300g de filet de lieu noir
150 g de madame Loïck aux échalotes et ciboulette
2 cuillères à soupe d'algues wakamé séchées

5 grandes galettes de blé noir (voir recette plus bas)
Beurre demi sel
Sel, poivre,
Piment d'Espelette en poudre ou kari gosse

Préparation :

- Réhydratez les algues dans l'eau froide.
- Faites cuire le filet de lieu (au court bouillon ou en papillote ou encore au four à micro ondes). Lorsque le poisson est froid, émiettez-le dans un récipient et ajoutez-y le fromage puis les algues. Salez, poivrez et relevez avec un peu de piment d'Espelette ou une pointe de kari gosse. Mélangez pour obtenir une préparation homogène.
- Coupez les galettes par la moitié. Pliez pour obtenir une bande et déposez la valeur d'une cuillère à café de farce. Repliez en formant un triangle (voir schéma ci-dessous).
- Faites fondre du beurre dans une poêle et faites-y revenir les samoussas.

Pâte à galette :

Ingrédients (pour 8 à 10 galettes environ) :

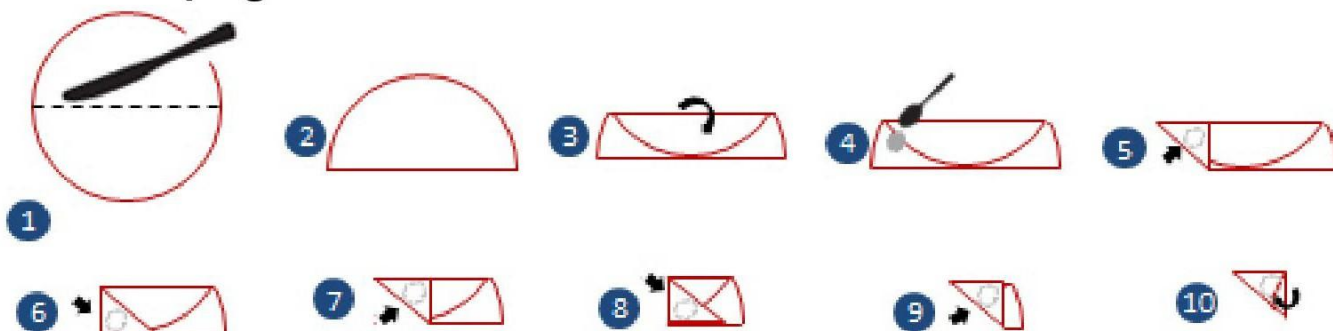
250 gr de farine de blé noir (sarrasin)
2 cuillères à café de farine de froment
1 œuf
2 cuillères à café d'huile

400 à 500 ml d'eau
Beurre demi sel
Sel, poivre

Préparation :

- Préparez votre pâte à galette en mélangeant la farine de blé noir, la farine de froment et l'œuf. Ajoutez-y l'huile et délayez peu à peu avec l'eau. Laissez reposer la pâte.
- Avant de cuire vos galettes, si votre pâte est trop épaisse, n'hésitez pas à ajouter de l'eau.
- Faites chauffer une galettière. Graissez-la à l'aide d'un papier absorbant plié et de beurre salé. Versez la valeur d'une louche de pâte. Soulevez et inclinez votre galettière pour répartir et étaler la pâte. Laissez cuire. Lorsque les bords de votre galette se détachent. Décollez-la et retournez-la pour finir la cuisson.
- Procédez ainsi jusqu'à l'épuisement de la pâte.

Schéma de pliage :



Retrouvez-nous

sur :

www.doucecuisinedanslesnuages.com



www.cuisinedetouslesjours.com

