



## Samossas de Saint-Jacques au foie gras

**Temps de réalisation : 25 minutes**

**Temps de cuisson : 15 minutes**

### **Recette pour 20 pièces :**

---

#### ***Ingrédients :***

*1 paquet de feuilles de brick  
20 petites noix de Saint-Jacques  
1 petit bloc de foie gras (environ 150 g)  
1 bouquet de coriandre  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
20 g de beurre fondu  
fleur de sel et poivre du moulin*

---

#### **Préparation :**

- . Préchauffer le four à 200°C.
- . Faire saisir les noix de Saint-Jacques dans une poêle bien chaude avec l'huile d'olive 1 minute de chaque côté.
- . Réserver sur une assiette.
- . Découper le foie gras en tranches de 5 mm d'épaisseur puis tailler chaque tranche en lamelles de 2x3 cm.
- . Couper les feuilles de brick en 2 puis rabattre le bord arrondi des demi-feuilles sur le bord découpé.
- . Déposer une lamelle de foie gras à l'extrémité de la bande de pâte.
- . Ajouter une feuille de coriandre puis une noix de Saint-Jacques sur le foie gras.
- . Saler à la fleur de sel et poivrer.
- . Rabattre un des coins de l'extrémité sur la farce pour former un triangle puis rabattre le triangle autant de fois que nécessaire.
- . Rentrer l'extrémité de la feuille de brick pour maintenir le triangle fermé.
- . Badigeonner les samossas de beurre fondu et les étaler sur une plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
- . Faire cuire 10 à 12 minutes dans le four à 200°C.
- . Les sortir dès qu'ils sont bien dorés.