***Samoussas de canard confit au chutney d'orange***

***Pour 10 samoussas***

5 feuilles de brick

1 boite de canard confit

Chutney d'orange

1 petit oignon rouge

 1 orange

3-4 clémentines

1 grosse cuil à soupe de miel

40g de cassonade

50ml de vinaigre de cidre

1 pincée de pistils de safran

1 tour de moulin à poivre

Préparez le chutney: (il y en aura plus que nécessaire pour 10 samoussas, vous pouvez soit diviser les quantités par 2, soit gardez le chutney pour une autre utilisation : accompagnement de foie gras, de viande (magret de canard), de toast apéro...)

Epluchez l’oignon et émincez-le finement.

Pressez l'orange et les clémentines pour en récupérer le jus, il en faut environ 100 à 150ml (pressez d'abord l'orange puis adaptez la quantité de clémentine en fonction de la quantité de jus d'orange obtenue)

Versez un filet d'huile d'olive dans une casserole, ajoutez l'oignon émincé et le miel. Laissez caraméliser à feu doux pendant 5 minutes. Ajoutez ensuite le jus d'orange et de clémentines, le sucre, le vinaigre, les pistils de safran et le poivre. Mélangez et laissez cuire pendant 20 minutes en remuant de temps en temps.

Au bout de 20 minutes, mixez le contenu grossièrement de la casserole et si nécessaire poursuivez la cuisson encore 5 minutes à feu doux.

Versez le chutney dans un pot propre et sec, fermez et retournez le pot pour en stériliser l’intérieur.

Montage des samoussas: Emiettez les morceaux de canard confit.

Coupez les feuilles de brick en deux pour obtenir 2 demi disques, pliez-les en deux pour obtenir des longues bandes, déposez une petite cuillère à café de canard confit à une extrémité de la bande, ajoutez 1 petite cuillère à café de chutney à l'orange par dessus, puis pliez-la en zig-zag pour formez un triangle, coincez l’extrémité dans un pli pour le maintenir fermé, si vous n'avez pas tout compris vous devriez normalement trouver les explications imagées sur le dos de votre paquet de feuilles de brick.

Faites chauffer un bon filet d'huile d'olive dans une poêle puis faites dorer vos samoussas quelques minutes de chaque coté. Servez tiède (vous pouvez les préparer à l’avance et les réchauffer au four ou à la poêle).