

SAMOUSSA AU THON

[La cuisine de Laëty](#)

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : 20 Samoussas

- 10 feuilles de Thon > 2 CS Huile d'Olive
- 2 Boîtes de Thon > 2 Oeufs
- 2 cc de Mélange Indien (facultatif) > 20g de Beurre
- 6 Carrés frais (ou Autres fromage à Tartiner)

> 52 Kcal le Samoussa Au Thon

Recette :

- > Cuire les oeufs dans une casserole d'eau bouillante pendant 10 min
- > Dans un bol, Ecraser le Thon et les Carrés frais > Mélanger
- > Ecraser les oeufs durs (J'ai utilisé le TurboTupp de chez Tupperware)
- > Incorporer les oeufs durs écrasés dans la préparation au Thon
- > Lorsque la préparation est homogène, Garnir les feuilles de brick
- > Couper les feuilles de brick en 2
- > Plier les feuilles de brick de façon à former un triangle
- > Mettre le beurre dans un bol et le faire fondre 30 Sec à 1000W au Micro-onde
- > A l'aide d'un pinceau Culinaire, badigeonner les samoussas de Thon
- > Cuisson à la Poêle :
 - Mettre l'huile d'olive dans la poêle
 - Cuire les Samoussas 5 Min de chaque côté