

SAMOSSAS de **BRANDADE**

 4 personnes



INGRÉDIENTS



- 500 g de Morue salée
- 600g de Pommes de terre
- 30 cl de lait
- 30 cl d'eau
- 1 bouquet garni
- 10 cl d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 4 feuilles de brick
- 2 jaunes d'œufs
- Gros sel, sel fin et poivre

1

Dessaler la morue à l'eau claire

2

Eplucher les pommes de terre et couper en morceaux

3

Cuire ensemble la morue, les pommes de terre, l'eau, le lait, l'ail, le bouquet garni et un peu de gros sel

4

Egoutter et écraser, ajouter l'huile d'olive, rectifier l'assaisonnement et laisser refroidir

5

Former des samossas avec les feuilles de bricks et la brandade, cuire au four, à la poêle ou à la friteuse et déguster



**DÉCOUVREZ
D'AUTRES RECETTES**

www.boulogne-lamerendirect.fr

*Ici, la mer
 nous inspire*

