

Les idées recettes

mary's



Samoussas maison

Pour une samoussa party :

- Feuilles de brick
- 2 filets de cabillaud émincés
- 1 oignon rouge émincé
- 3 gousses d'ail émincées
- 1 poivron rouge émincé
- 2 carottes émincées
- Persil frais émincé

Dans une poêle, faire revenir les carottes et le poivron avec de l'huile d'arachide. Bien cuire, ajouter un peu d'eau si besoin puis retirer et réserver.

Faire revenir dans la même poêle l'oignon rouge et l'ail puis ajouter le cabillaud émietté, le persil et les légumes. Assaisonner, mélanger et cuire encore 2 minutes.

Façonner vos samoussas (voir sur l'emballage).

Les cuire au four à 170°C sur une plaque sans huile pendant 10 à 15 minutes.

Déguster avec la sauce mary's.

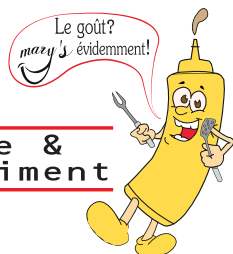


Astuce du chef

Vous pouvez réaliser vos samoussas de mille façons : viande hachée, légumes, nouilles, crevettes...

Retrouvez Sauce Mary's sur
facebook

www.marys-sauce-condiment.fr



**sauce &
condiment**