

Triangles de surimi aux 2 épices



Pour 12 triangles

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 minutes

- 6 feuilles de brick
- 150 g de surimi râpé
- 110 g de fromage blanc
- 1 jaune d'oeuf
- 1/2 c à café de paprika
- 1/2 c à café de coriandre moulue
- 2 gouttes de tabasco
- 1 c à soupe de jus de citron
- Sel, poivre

Dans un saladier, mélangez le surimi, le fromage blanc, le jaune d'oeuf, la coriandre, le paprika, le jus de citron, le tabasco, le sel et le poivre.

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Découpez une feuille de brick en deux parties. Badigeonnez-les d'un peu de beurre fondu à l'aide d'un pinceau.

Prenez une moitié avec la partie arrondie vers le haut et pliez en deux.

Dans le coin inférieur droit disposez l'équivalent de deux petites cuillères à café de garniture. *Je préfère prendre une cuillère à café pour doser la garniture plutôt qu'une cuillère à soupe.*

Rabattez le coin inférieur droit et le faire rejoindre le côté opposé de manière à avoir un angle droit. Vous devez obtenir un triangle rectangle.

Repliez tout en gardant cette forme jusqu'au bout.

Pour finir, vous pouvez soit rabattre le surplus de feuille dans l'un des plis, soit le coller avec du blanc d'oeuf si celui-ci est trop court.

Si tout se passe bien vous devez obtenir un beau triangle.

Badigeonnez-les à nouveau d'un peu de beurre fondu.

Disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou un tapis en silicone posé sur la grille du four.

Faites cuire 20 minutes. *Surveillez à partir de 15 minutes car la durée de cuisson est parfois différente d'un four à l'autre.*