

Recette SALÉE

Nombres de personnes : 4 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn - Difficulté : Facile



Samoussas au boeuf parfum d'épices

> Préparation

- Coupez finement le poireau et la carotte et émincez les échalotes. Mettez le tout dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et faites revenir quelques minutes jusqu'à ce que les poireaux soient cuits.
- Mettez la viande hachée, faites-la revenir quelques minutes. Mixez le tout. Ajoutez l'oeuf et bien mélangez. Ajoutez le sel, le piment doux et les épices.
- Laissez refroidir le mélange.

Préparer les feuilles de brick : coupez-les en deux, rabattez la partie arrondie en bas afin d'obtenir une bande. Déposez une cuillère à soupe de farce à une extrémité de la bande et rabattez le tout de façon à former un triangle. Refermez le triangle en rabattant le dernier pan à l'intérieur du samoussa. Réservez.

Quand tous les samoussas sont prêts, faites-les cuire à la poêle ou à la friteuse quelques minutes (jusqu'à ce qu'ils soient dorés) où passez-les au four après les avoir doré au jaune d'oeuf (200° pendant 15 min environ).

A déguster avec une salade verte.

Ingrédients

- Feuilles de brick
- 300 g de boeuf
- 2 carottes
- 2 poireaux
- 2 échalotes (moyennes)
- sel,
- piment doux
- 1 cac de 4 épices (voire plus)
- une pièce de curry
- de la coriandre
- 1 oeuf