

Samossa de veau aux olives noires et citron, mesclun parfumé



adapté du Thuriès Juin 07

Pour 4 personnes ou une bonne vingtaine de samossas de la taille d'une bouchée

Les samossas

140g de veau haché
QS sel, poivre
1 trait d'huile de sésame
1 à 2 ccafé de tapenade noire (au goût)
1/2 ccafé coriandre moulue
1/2 zeste de citron
1 paquet de feuilles de brick
1 jaune d'œuf pour coller les samossas
huile de friture

Dans un saladier mélanger les ingrédients de la farce, goûter et rectifier l'assaisonnement au goût.

Rouler les samossas.

Frirer à 180°C.

La sauce

140 de jus de veau. J'ai mélangé du fond de veau en poudre et 1/2 cube de jus de rôti avec 140g d'eau bouillante.
40g nuoc-mam
100g huile de sésame

Confiture d'oignons

12 oignons grelots (remplacés par 2 oignons blancs moyens hachés)
50g de sucre
100g vinaigre de framboise
QS beurre

Sauter les oignons avec un peu de beurre. Quand ils sont fondus, ajouter le sucre, mélanger et laisser caraméliser. Déglacer au vinaigre de framboise et laisser évaporer totalement le liquide.