

SAMOUSSAS



La recette des samoussas est relativement simple. Le plus dur reste le pliage mais, rassurez-vous, vous choperez vite le coup de main !!!

Pour 30 samoussas, il vous faut :

- > 15 feuilles de brick
- > 400 g de steak haché
- > 4 grosses pommes de terre
- > 150 g de petits pois surgelés
- > 1 cs de pâte de carry ou à défaut 1 cs de curry en poudre
- > 1 oignon
- > sel/poivre
- > 2 œufs

Cuisez les pommes de terre dans une casserole d'eau. Emincez l'oignon et faites le revenir dans une sauteuse avec un filet d'huile. Ajoutez la viande hachée et remuez régulièrement pour éviter que la viande ne brûle. Ajoutez le carry/curry, les petits pois, mélangez et ajoutez les pommes de terre réduites en purée. Salez et poivrez.



Coupez les feuilles de brick en 2. Repliez chaque demi-feuille en deux et déposez une petite quantité de farce au bord le plus proche de vous. Pliez la brick de manière à obtenir un triangle et ainsi de suite. Fermez votre samoussa avec les œufs battus en omelette. Continuez jusqu'à épuisement de la farce. Faites frire vos samoussas dans la friture et égouttez-les sur du papier absorbant. Dégustez aussitôt.