



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Samboussiks à la viande à la libanaise (rissoles à la viande)



INGREDIENTS : 16 samboussiks

Pâte:

250 g de farine
125 g de beurre
100 ml d'eau
Sel

Farce:

300 g de viande hachée d'agneau (ou de bœuf)
50 gr de pignons de pin
1 oignon
1/2 botte de persil plat
2 CS d'huile d'olive
Sel
1/2 cc de poivre libanais (7 épices)
Huile de friture

PREPARATION :

La pâte

Incorporer le beurre mou à la farine avec le sel, ajouter l'eau, mélanger au robot ou à la main. Faire une boule, la couvrir de film et laisser reposer au réfrigérateur pendant une heure.

La farce

Faire torréfier les oignons de pins dans l'huile d'olive, ajouter l'oignon haché finement et laisser blondir. Ajouter la viande et avec l'émietter avec une fourchette. Laisser cuire pendant quelques minutes. Saler poivrer et ajouter le persil haché, mélanger et laisser refroidir

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Maximise : Vite, beau et bon !*



Les samboussiks

Etaler la pâte en couche fine entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Avec une emporte-pièce, un verre ou un moule à chausson, faire des cercles d'environ 10 cm. Déposer un peu de farce au centre et replier en forme de chausson. Bien souder les bords.

Déposer les samboussiks sur un plateau, les recouvrir de film et les garder au réfrigérateur pour qu'ils soient plus faciles à manipuler lors de la cuisson.

Chauffer un bain de friture et les faire dorer. Ne pas en mettre trop à la fois, les retourner pour qu'ils soient bien colorés sur les 2 faces. Les égoutter sur du papier absorbant. Servir sans attendre.