

Autour de ma table

Samossa au bœuf

Toile Silpat® + Cook'in®



Ingrédients pour 20 :

- 1 paquet de 10 feuilles de brick
- 200 g de bœuf haché bâtonnets (surgelé)
- 2 petites carottes
- 1 oignon moyen
- 1 petite échalote
- Q.S. d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin
- 1 cuillère à café de Raz el Hanout (épice marocaine)
- 1 cuillère à café de curry en poudre
- Q.S. de flocon de pommes de terre

Farce :

Dans le bol du Cook'in®, mixer quelques secondes les carottes, l'oignon et l'échalote. Cuire **2 min/90°C/vit 3**.

Ajouter le bœuf haché bâtonnets, cuire à nouveau **3 min/80°C/ vit 2**. Si vous voyez qu'il y a un peu trop de jus rendu après cuisson, ajoutez des flocons de pommes de terre jusqu'à absorption complète et texture souple.

Pliage :

Couper les 10 feuilles de brick en 2. Prendre une ½ feuille et plier en 2 (pour de petit samossa), rabattre légèrement le côté droit pour avoir un bord droit. On obtient une bande. Déposer une cuillère à soupe de farce à l'extrémité droite de la bande.

Rabattre l'angle haut vers le bas de façon à former un triangle. Rabattre ainsi de suite jusqu'au bout. Refermer le triangle obtenu en rabattant le dernier morceau de bande à l'intérieur du samossa. Préchauffer le four à 210°C – th7.

Poser en quiconque sur la toile Silpat® huilée au préalable. Au pinceau ou au vaporisateur, huiler le dessus des samossas.

Cuire environ 15 min à 210°C – th 7.

