

## SAMOSSAS AUX CREVETTES ET AUX EPINARDS



### Ingrédients :

- \*feuilles de filo (ou de brick)
- \*300 g de crevettes décortiquées
- \*1 oignon
- \*environ 150 g voire 200 g d'épinards hachés surgelés (j'utilise des épinards surgelés à la crème)
- \*de la coriandre fraîche ciselée
- \*1 cuillère à soupe d'huile
- \*1/2 cuillère à café de curry,
- \*1/2 cuillère à café de gingembre
- \*1/2 cuillère à café de mélange "4 épices"
- \*2 cuillères à soupe de sauce pour nems
- \*sel et poivre (je n'en ai pas mis)
- \*beurre

Emincer l'oignon et faites-le revenir dans l'huile sans le colorer.

Mélangez dans un plat les crevettes coupées en petits morceaux, l'oignon, la coriandre, la sauce pour nems, le sel, poivre et les épices. Laissez mariner 30 mn au frais. Au bout de ce temps pressez le mélange de crevettes pour éliminer un peu de liquide et ajoutez les épinards décongelés.

Préchauffez le four à thermostat 6 (180°C).

Faites fondre le beurre, coupez les feuilles de filo ou de bricks en deux.

Badigeonnez-les de beurre fondu avec un pinceau, déposez une cuillerée à soupe environ (pas trop de façon à pouvoir bien faire le pliage) du mélange épinards/crevettes et pliez-les en triangle. Déposez-les sur une plaque de cuisson et badigeonnez-les de beurre.

Faire cuire 15 min env au four et servir chaud en entrée ou avec une salade