

Samoussas aux légumes



Ingrédients pour 12 samoussas:

1 carotte, 1 poireau, 1 courgette

2 cs d'huile d'olive pour la cuisson + un peu pour badigeonner les samoussas avant la cuisson.

6 feuilles de brick

sel (surtout pas de poivre), épices: curry, cumin, curcuma, persil, coriandre

-Épluchez et découpez la carotte et la courgette en petits dés, pour gagner du temps, j'utilise le « Nicer Dicer ». Et le poireau en julienne.

-Faites cuire les légumes dans l'huile d'olive mais dans l'ordre suivant: carotte, poireau et pour terminer la courgette et poursuivez la cuisson une 10 aines de minutes.

-Ajoutez tous les épices et mélangez.

Montage des samoussas:

- 1: On prend une feuille de brick que l'on coupe en 2.
- 2: Repliez le côté rond de la demi-feuille afin de former un rectangle.
- 3: Repliez le bas du rectangle pour former un triangle équilatéral.
- 4: Continuez le pliage jusqu'en haut.
- 5: coupez l'excédent de pâte.
- 6: Remplir le triangle de la farce de légumes légèrement refroidit.
- 7: Refermez le samoussa en repliant la dernière partie en la glissant à l'intérieur de celui-ci.

Disposez les samoussas au fur et à mesure sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et recouvrez-les d'un linge humide en attendant d'avoir fait tous les samoussas, ils garderont ainsi leurs souplesses et leurs formes.

Badigeonnez chaque samoussa d'huile d'olive, enfournez dans un four préalablement préchauffé à 180°C pour 30 minutes et à mi-cuisson, retournez-les afin d'obtenir une cuisson uniforme.

