

SAMOUSSAS



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 50g Beurre
- 60g Oignon
- 175g Carottes coupées en rondelles 2 cm
- 200g Courgettes coupée en tronçons de 2 cm
- 1cs Curry en poudre
- 1/2 bouquet Feuilles de coriandre
- - Sel
- - Poivre
- 50g Petits pois congelés
- 6 Feuilles de brick

Préparation:

- Placez 50g de beurre dans le bol et faites-le fondre 3 min/100°C/vitesse 1. Réservez.
- Mettez 60g d'oignon coupé en 4, 175g de carottes épluchées et coupées, 200g de courgette coupés en tronçons, 1cs curry et 1/2 bouquet de coriandre dans le bol non rincé, salez, poivrez puis mixez 3 sec/vitesse 5. Raclez les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajoutez 3cs d'huile d'olive dans le bol, ajouter 50g de petits pois congelé, cuire, sans eau, 10 min/120°C/vitesse 1.
- Egoutter les légumes dans le panier cuisson.
- Préchauffez le four à 180 °C Tapissez une plaque de four de papier cuisson et réservez.
- Façonnez les samoussas. Coupez chaque feuille de brick en deux, puis repliez en deux chaque demi-feuille pour obtenir 12 bandes. Badigeonnez-les à l'aide d'un pinceau de cuisine avec le beurre fondu. Déposez 1 c. à soupe de farce aux légumes au bout de chaque bande et pliez en triangle. Je vous ai mis en liens d'une vidéo pour vous aider au pliage.
- Déposez les samoussas sur la plaque préparée et faites-les cuire au four 10 min environ, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Servez aussitôt.