


SAMOUSSAS AU BŒUF

 Nombre de personnes :

INGRÉDIENTS

- 12 feuilles de brick
- 250 g de bœuf haché
- 80 g de petits pois
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à café de coriandre
- ½ cuillère à café de gingembre
- 1 cuillère à café de curry
- huile d'olive

PRÉPARATION

1. Faire cuire les petits pois dans une grande quantité d'eau bouillante salée pendant une à deux minutes. Les rafraîchir ensuite dans une grande quantité d'eau très froide. Égoutter et réserver.
2. Ciseler finement l'oignon. Hacher l'ail. Les faire revenir dans l'huile bien chaude jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter les épices et bien mélanger.
3. Ajouter ensuite la viande. Faire revenir quelques minutes avant d'ajouter les petits pois. Saler et poivrer. Laisser refroidir la préparation.
4. Plier chaque feuille de brick en un rectangle. Déposer une cuillère de mélange sur le coin gauche du rectangle puis replier la feuille en triangles successifs. Réserver sur une assiette.
5. Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle (environ ½ cm). Quand elle est chaude, déposer les samoussas et faire cuire à feu moyen, de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
6. Les déposer ensuite sur une assiette recouverte de papier absorbant.
7. Déguster aussitôt.