



Bricks, beignets, feuilletés
Samossas au boeuf



30 min **20 min** **10 min** **0** **473**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Eplucher et hacher l'oignon.
- 2 Ciseler la coriandre.
- 3 Ecraser l'ail à l'aide d'un presse-ail ou avec la partie plate de la lame d'un grand couteau.
- 4 Dans un saladier, mélanger la viande, l'oignon haché, l'ail écrasé, la coriandre ciselée et l'oeuf.
- 5 Ajouter toutes les épices et le sucre, et mélanger pour obtenir une farce homogène.

Étape 2

Pliage

- 1 Couper les feuilles de brick en deux à l'aide de ciseaux.
- 2 Déposer la demi-feuille de brick sur une planche, le côté arrondi vers soi.
- 3 Déposer une cuillerée de farce dans le coin supérieur gauche de la feuille.
- 4 Plier le samossa.

Étape 3

Ingrédients
pour 4 personnes

Garniture

400 g **Boeuf haché**
1 **Oignon(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 c. à café **Cumin (en poudre)**
1 c. à café **Coriandre en poudre**
1 c. à café **Curry**
1 c. à café **Piment de Cayenne**
1 c. à café **Sucre semoule**
5 tige(s) **Coriandre**
1 **Sel**

Pâte

10 **Feuille(s) de brick**

Friture

1 litre(s) **Huile pour friture**

Cuisson

- 1 Frire les samossas à la friteuse à feu moyen pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés.
- 2 Il est également possible de les faire chauffer dans un wok ou une poêle.

Étape 4

Dressage

- 1 Retirer les samossas de la friteuse.
- 2 Les égoutter avec une écumoire et les déposer sur du papier absorbant afin de se débarrasser du surplus d'huile.
- 3 Les samossas se servent chauds.