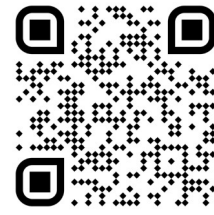


# Samoussa au Bœuf

5

1 carotte  
1 gousse d'ail  
2 cuillères à café de curry (Doux Madras)  
1 cuillère à café de gingembre en poudre  
huile d'olive  
huile de friture  
5 feuilles de brick  
250 g de bœuf haché  
1 oignon  
5 cuillères à soupe de sauce soja (sucrée de préférence)  
1 jaune d'œuf



Instagram



Recette

Dans une poêle à feu vif, faire revenir l'oignon, l'ail et la carotte hachés dans de l'huile d'olive.

Ajouter la viande de bœuf et laisser dorer un peu.

Assaisonner avec le curry, le gingembre puis ajouter la sauce soja. Bien mélanger et laisser cuire à feu doux 2 à 3 min.

Répartir la farce dans les feuilles de brick (2 samoussas par feuille) et procéder au pliage (souvent expliqué sur les paquets de feuilles de brick).

Coller le dernier revers avec un jaune d'œuf.

Faire cuire dans un fond d'huile de friture, 2 min de chaque côté.

En fin de cuisson, déposer les samoussas sur une assiette avec du papier absorbant afin de retirer l'excès d'huile de cuisson. Bon appétit !