# SAMOUSSA

**Pour 20 samoussas préparation 25mn cuisson 15mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 50g de bœuf haché | 1 cuillère à café de piment |
| 1 oignon | 1 cuillère à café de curry |
| 3 gousses d’ail | 1 jaune d’œuf ou un mélange farine /eau |
| 7 feuilles de brick | Sel, poivre |
| 1 cuillère à café de cumin en poudre | Huile d’olive |
| 1 cuillère à café de menthe | 1 citron vert |
| 3 branches de coriandre fraîche |  |



1°) Emincer l'oignon et l'ail et les faire revenir dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

2°) Après 5 à 7 min de cuisson, ajouter le bœuf haché. L'émietter avec la spatule (les morceaux ne doivent pas être solidaires). Mélanger à la spatule.

3°) Saler et poivrer. Ajouter la menthe, coriandre ciselée, curcuma, piment, curry, cumin et mélanger. Laisser cuire à feu moyen 8 min, puis réserver.

4°) Préparer une feuille de brick et la découper en 3 bandes égales (couper les extrémités droites et gauches pour que ce soit droit)...

5°) Dans une bande, imaginer 3 ou 4 carrés. Dans celui du bas, déposer de la farce (env 1 cuillère à café 1/2), puis plier le carré imaginaire en diagonale, puis la ligne droite, puis le demi-triangle constitué sur le bas de la bande, puis sur la diagonale (et ainsi de suite).

6°) Fermer le dernier bout en le badigeonnant de jaune d’œuf. Faire cuire dans L'huile très chaude, chaque côté doit être brun. Servir tiède, avec un filet de jus de citron vert

