



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



1 MARCHÉ, 1 CHEF, 1 RECETTE

FICHE RECETTE

Saint-Bonnet-le-Château



©2024 M ton Marché / Graphisme : **WANTED!** - Ne pas jeter sur la voie publique



Samoussas végétariens



Delphine Thery



Préparation



ENTRÉE



20-25 minutes



30 minutes



6 personnes

INGRÉDIENTS

- 3 feuilles de brick
- 150g d'oignon paille
- 30g de raisin de Corinthe
- 1 oeuf entier pour la dorure
- 2 càs d'eau froide
- 4 càs d'huile d'olive
- 1 càc de cannelle en poudre
- 1 càs de sucre roux
- Sel, poivre

- 1 Éplucher les oignons et les émincer très finement.
- 2 Mettre les raisins à gonfler dans un peu d'eau froide.
- 3 Faire chauffer une poêle antiadhésive, y faire cuire les oignons avec l'huile d'olive à feu doux. Saler et poivrer, puis cuire à couvert pendant 8 à 10 minutes.
- 4 En fin de cuisson, éteindre le feu, saupoudrer les oignons avec le sucre et la cannelle, ajouter les raisins, mélanger et réserver.
- 5 Sur un plan de travail propre, disposer une première feuille de brick sur son papier. À l'aide d'un couteau lisse, couper la feuille en deux dans le sens de la hauteur.
- 6 Préparer de la dorure avec l'œufs battu, agrémenté de deux cuillères à soupe d'eau.
- 7 Procéder au montage des samoussas :
 - Travailler avec une demi-feuille de brick, l'une après l'autre.
 - À l'aide d'un pinceau, dorer la demi-feuille sur toute sa surface. Plier la demi-feuille en deux dans le sens de la hauteur pour obtenir une bande étroite, puis redorer la bande sur toute la surface.
 - Déposer une petite cuillère à soupe de farce en bas de la bande. Former le samoussa en pliant la feuille en remontant petit à petit de façon à former un triangle.
- 8 La technique du pliage du samoussa est souvent expliquée sur les emballages des feuilles de brick.
- 9 Faire de même pour les six samoussas. Mettre une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de four, y déposer les petits samoussas.
- 10 Enfourner et cuire pendant 10 minutes à 180°C.
- 11 Déguster chaud, accompagné d'une salade verte.

La Source - 18 place du Grand Faubourg, 42380 Saint-Bonnet-le-Château - **07 81 68 14 54**