



SAMOUSSAS AU CHÈVRE, TOMATES, CORIANDRE ET TAGLIATELLES DE LÉGUMES CROQUANTS

Ingrédients				
	2 pers.	4 pers.	2 pers.	4 pers.
Brick	3 feuilles	4 feuilles		
Chèvre frais	80 g	125 g		
Tomates confites	80 g	125 g		
Coriandre	¼ botte	¼ botte		
Carotte jaune ou violette	1	1		
Carottes	1	2		
Fenouil	½	1		



Réalisation de la recette

 Préparation : 15 mn

 Cuisson : 5 mn

1. Les tagliatelles de légumes

- Lavez et épluchez les carottes. Retirez la première coque du fenouil. A l'aide d'un couteau ou d'un économe, émincez très finement les légumes pour obtenir des tagliatelles de légumes. Réservez au frais.
- Au moment de servir, arrosez d'un filet d'huile d'olive et de fleur de sel.
- Préchauffez votre four à 210 °C (th. 7).

2. La farce

- Hachez les tomates confites finement ainsi que la coriandre.
- Dans un bol, mélangez le chèvre frais, les tomates et la coriandre. Rectifiez l'assaisonnement en ajoutant un peu de poivre et de sel.

3. Le montage et pliage des samoussas

- Badigeonnez les feuilles de brick d'huile d'olive avec un pinceau.
- Puis découpez une feuille de brick en deux. Repliez la demi-feuille sur elle-même dans le sens de la longueur de manière à former une bande.
- A l'extrémité de la bande, déposez une cuillerée de farce.
- Repliez la pointe de la feuille de brick en diagonale sur la farce et continuez le pliage en triangle dans un sens puis dans l'autre jusqu'à l'extrémité de la bande.
- Pour refermer le samoussa, insérez l'extrémité pointue dans un repli, comme pour fermer une enveloppe. Renouvelez l'opération avec les autres feuilles de brick. Disposez les samoussas sur une plaque de cuisson allant au four (ne surtout pas les superposer).

4. La cuisson

- Faire dorer dans un four bien chaud pendant 4-5 minutes. Une fois cuits, retirez les samoussas de la plaque de cuisson et les disposer sur une assiette.
- Bonne dégustation !

