

Samoussas

Bœuf

Mariata-Maoulida-Soubira



Ingrédients pour 30 samoussas :

- 500 g de Steak Haché (ou à votre convenance)
- Poivre, Sel, persil,
- 250 g d'échalote ou d'oignons
- ail frais
- Curry, Cumin, Coriandre, Cannelle, cardamome, safran, ... (à vous de choisir vos épices en fonction de vos préférences)
- Feuilles de brick

Préparation :

- Faire mijoter la viande hachée avec les épices puis ajouter l'échalote (ou l'oignon) et l'ail finement hachés. Remuer régulièrement pendant la cuisson jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement sec. Réserver la viande mélangée avec les épices.
- Préparer une feuille de brick et la découper en trois bandes de largeur égale. Déposez une cuillère à soupe de la farce refroidie en bas d'une bande puis pliez une fois vers la diagonale, repliez à nouveau et ainsi de suite jusqu'à l'extrémité de la bande que vous badigeonnerez de jaune d'œuf.
- Faites les dorer :
au four (en les humectant préalablement d'huile) 220°C 7 à 8min en retournant à mi-cuisson,
ou à la friture.
- Servir tiède avec une salade.