

Samosas au chèvre et magret de canard fumé

Préparation : 25 mn

Cuisson 8-10 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

6 feuilles de bricks

6 rocamadours

12 fines tranches de magret de canard fumé

1 bouquet de cerfeuil

6 brins de basilic

3 brins de menthe

20 g de beurre fondu

1 c à c de cumin en poudre

1/4 de c à c de muscade

1/4 de c à c de cannelle

Pour accompagner :

De la roquette

Huile d'olive

Vinaigre balsamique

Sel et poivre

Ciseler les herbes.

Dégraissier les tranches de magret fumé et les couper en lanières.

Saupoudrer les rocamadours de cumin.

Badigeonner les feuilles de brick de beurre fondu et les parfumer avec la muscade et la cannelle.

Replier les bords arrondis des feuilles de brick pour faire des rectangles longs. Eparpiller les herbes fraîches dessus. Poser un rocamadour et le magret à la base.

Replier pour former un triangle et replier à nouveau sur toute la longueur de la bande. Vous trouverez des schémas sur les paquets de feuilles de brick.

Fermer les triangles en glissant la languette à l'intérieur et les disposer sur une plaque antiadhésive.

Cuire à four 180° 8-10mn jusqu'à ce que les samosas soient dorés.

Les servir immédiatement avec la salade de roquette assaisonnée à la vinaigrette au balsamique.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>