

Samossas aux deux fromages, amandes et raisins secs

Préparation de la farce 10 mn
Pas de cuisson

Les ingrédients pour environ 500 g de farce :

300g de fromage frais égoutté : ricotta, brousse de brebis, ou chèvre frais
100 g de fromage râpé à pâte cuite (gruyère, emmental, leerdamer...)
50 g d'amandes hachées
50 g de raisins blonds secs
1 oeuf
1 belle c à s de ciboulette ciselée
1 pincées de muscade
Sel et poivre

Pour les samossas (18 pièces):

Cuisson 15 mn environ

9 feuilles de bricks
Du beurre fondu
De la salade verte pour accompagner

Préparation de la farce : écraser finement à la fourchette le fromage frais dans une jatte. Ajouter le sel, poivre et muscade.
Ajouter le fromage râpé ainsi que les amandes, les raisins, l'oeuf et la ciboulette. Bien mélanger.

La farce est prête, vous pouvez l'utiliser aussitôt ou la garder au frigo où elle se conserve 12 h dans la jatte couverte d'un film.

Préparation des samossas : badigeonner une feuille de brick de beurre fondu et la couper en deux. Replier le bord arrondi pour former un rectangle et mettre un peu de farce en haut de ce rectangle. 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. Recommencer avec les autres feuilles de bricks.

Faire cuire à four préchauffé à 200 ° pendant 15 mn environ, à adapter en fonction du four. Il faut que les samossas soient dorés. Servir avec une salade verte.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>