

Samossas aux petits légumes

Ingrédients :

Pour 4 personnes (12 samossas)

Préparation : 25 min

Cuisson : 12 min

- 1 oignon
- 2 carottes
- 1 courgette
- 150 gr de champignons de Paris
- 1 beau filet d'huile d'olive
- 8 pincées de curcuma en poudre
- 6 c. à soupe de coriandre ciselée
- 30 gr. de beurre
- 6 feuilles de brick
- 1 jaune d'oeuf
- 2 c. à soupe de graines de sésame
- sel et poivre

Préparation :

1. Epluchez l'oignon et coupez-le finement. Epluchez les carottes et la courgette et coupez-les en tout petits dés. Rincez les champignons, ôtez leur pied terreux et coupez-les en petits morceaux.
2. Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile d'olive. Ajoutez l'oignon et faites-le revenir 3 min. Puis ajoutez les carottes, les courgettes, les champignons et le curcuma. Salez et poivrez. Laissez revenir le tout 10 min environ jusqu'à ce que les légumes soient cuits mais encore croquants. A la fin de la cuisson, ajoutez la coriandre et mélangez bien.
3. Préchauffez le four à 180° (th.6). Faites fondre le beurre. Détachez délicatement les feuilles de brick. Coupez chacune d'entre elle en deux et badigeonnez-les de beurre fondu. Puis, pliez chaque demi-feuille en deux, dans le sens de la longueur.
4. Déposez 1 cuil. de poêlée de légumes du côté droit et repliez la feuille de brick en triangle.
5. Déposez les samossas sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez-les de jaune d'oeuf et parsemez-les de graines de sésame, en appuyant bien avec les doigts pour qu'elles adhèrent.
6. Mettez au four 12 min environ. Servez chaud.

Variantes

Vous pouvez ajouter 1 cuil. à soupe de crème fraîche et quelques pincées de curry à la fin de la cuisson des légumes.

Vous pouvez également remplacer la coriandre par du basilic du persil plat ou du cerfeuil.

