

Samoussas

bœuf & chèvre frais



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 15 minutes

✓ **Cuisson** : 40 minutes

✓ **Ingrédients**

pour 16 samoussas :

- 8 feuilles de brick
- 200 g de bœuf haché
- 1 gousse d'ail
- 1 petit oignon
- 1 petit poivron rouge
- 30 g de chèvre frais
- 2 cuillères à soupe de gomasio (mélange de sel et sésame en épicerie bio)
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 jaune d'œuf
- sel, poivre



✓ **Préparation :**

Épluchez et émincez l'oignon. Épluchez et hachez la gousse d'ail. Épépinez le poivron et coupez-le en petits dés.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites revenir l'oignon pendant quelques minutes. Ajoutez l'ail, le poivron, le gomasio, le vinaigre balsamique et le miel. Salez, poivrez. Faites cuire à feu doux pendant 10 minutes. En fin de cuisson, ajoutez la viande hachée et mélangez. Prolongez la cuisson de 2 minutes. Réservez.

Préchauffez le four à 180°C.

Découpez les feuilles de bricks en deux. Plier les 1/2 feuilles en deux dans le sens de la longueur. Vous obtenez ainsi un rectangle de 4 cm de haut sur 25 de long. A 2 cm du bord, déposez un petit tas du mélange à la viande hachée et une noisette de chèvre frais.

Rabattez le coin supérieur droit qui dépasse, puis formez votre triangle en rabattant votre préparation successivement vers le haut, puis vers le bas. Badigeonnez les triangles avec le jaune d'œuf battu avec 1 cuillère à café d'eau.

Déposez les triangles sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 15 minutes. Dégustez bien chaud.

www.audalacuisine.com