

## Brick de pommes de terre aux épices marocaines et pois gourmands



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 8 mn

*Optez pour des pommes de terre à chair ferme pour cette recette.*

### Ingrédients

- 6 pommes de terre pour cuisson à l'eau/vapeur (650 g environ)
- 100 g de pois gourmands
- 1 oignon nouveau
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à café de ras el hanout
- 1 cuillère à soupe de d'huile d'olive
- 4 feuilles de brick
- 0,5 citron jaune
- sel, poivre

### Préparation

- 1 Lavez les pommes de terre, puis déposez-les dans un saladier adapté et couvrez-les d'eau à mi-hauteur. Recouvrez d'un film alimentaire et faites cuire 8 min au four à micro-ondes puissance maximum.
- 2 Epluchez l'oignon puis taillez-le finement, de même que les pois gourmands.
- 3 Coupez les pommes de terre en rondelles d'un demi centimètre d'épaisseur. Dans un saladier, mélangez les pommes de terre, l'oignon et les pois gourmands.
- 4 Assaisonnez d'huile, de cumin, de ras el hanout et de jus de citron.
- 5 Coupez les feuilles de brick en 2 et réalisez 8 samossas garnis avec le mélange. Faites-les sauter à feu doux à la poêle.

Proposé par

**Pommes de terre de France**



Les Pommes de Terre de France vous proposent des recettes pour tous les goûts : grands classiques ou insolites, vous trouverez de quoi ravir tous les gourmands. Découvrez aussi des conseils pour bien cuisiner la pomme de terre et choisir la variété la plus adaptée au plat que vous allez préparer.

Retrouvez de savoureuses recettes de pommes de terre sur [www.recette-pomme-de-terre.com](http://www.recette-pomme-de-terre.com) et toutes les infos sur la pomme de terre sur [www.cnipt-pommesdeterre.com](http://www.cnipt-pommesdeterre.com)

La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

