

Samoussas à la féta



Apéritifs et amuses bouches

Facile**Préparation** : 30 mn**Cuisson** : 25 mn

Le samoussa est un beignet originaire du nord de l'Inde. De forme triangulaire, il est composé d'une fine pâte de blé qui enrobe une farce traditionnellement faite de légumes, de viandes, et d'épices. Le samoussa est arrivé sur tous les rivages orientaux de l'océan indien, grâce à l'expatriation de travailleurs indiens dès le 19e siècle.

Ingrédients

- feuilles de brick
- 20 g de beurre fondu
- 1 oeuf
- 200 g de féta
- 50 g d'emmental râpé
- poivre

Préparation

- 1 Dans un bol, mélangez l'emmental râpé, l'oeuf battu et le poivre. Ajoutez la féta, écrasez-la à l'aide d'une fourchette et remuez soigneusement.
- 2 Prenez vos feuilles de brick et coupez-les en deux. Faites fondre un peu de beurre et badigeonnez les feuilles. Pliez le bord rond de la feuille sur le bord découpé. Posez une cuillère de farce sur le côté droit de cette bande ainsi obtenue.
- 3 Rabattez le haut de la feuille pour former un petit triangle. Puis, continuez à plier ce petit triangle jusqu'au bout de la bande.
- 4 Vous arrivez, comme ceci au bout rond. Vous glissez ce petit bout rond dans le triangle. Vos samoussas sont prêts !
- 5 Faites dorer vos samoussas à la poêle en les retournant régulièrement jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Égouttez-les sur une feuille de papier absorbant et servez aussitôt en apéritif ou accompagnés d'une salade verte. Bon appétit !

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

