

## Samoussas aux poireaux

Entrée **Facile****Préparation** : 30 mn**Cuisson** : 20 mn

*Vous connaissez les samoussas ? Ce sont des petits beignets de forme triangulaire réalisés avec des feuilles de brick et garnis en fonction de vos envies !*

### Ingrédients

- feuilles de brick
- 1 blanc de poireau
- 1 escalope de volaille
- 1 oignon
- 1 cc de curry
- 1 cc de muscade
- 1 cc de cumin
- sel
- poivre
- 1 noisette de beurre
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 1 carotte
- 5 cl de vinaigre
- 5 cl de suce soja
- 5 cl de nuoc mam
- 10 cl d'eau
- 1 cc de sucre

### Préparation

- 1 Pelez, lavez et hachez l'oignon. Nettoyez, lavez et coupez le poireau en fines lanières. Coupez l'escalope en lanières.
- 2 Faites suer l'oignon et le poireau dans un filet d'huile d'olive. Faites revenir les lanières de volaille dans un peu de beurre. Lorsque les lanières de volaille sont cuites, laissez-les refroidir et coupez-les en petits bouts.
- 3 Mettez le mélange poireau et oignon ainsi que l'escalope dans un grand saladier. Ajoutez-y les épices. Salez, poivrez. Mélangez soigneusement.
- 4 Préparez vos samoussas. Petit rappel de pliage: 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.
- 5 Posez une cuillère de farce sur le côté droit de cette bande ainsi obtenue. Rabattez le haut de la feuille pour former un petit triangle. Puis, continuez à plier ce petit triangle jusqu'au bout de la bande.
- 6 Vous arrivez, comme ceci au bout rond. Vous glissez ce petit bout rond dans le triangle. Votre samoussa est prêt! Faites de même avec le reste des feuilles de brick et des ingrédients.
- 7 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. Vous pouvez aussi les passer au four 10 à 15 minutes à 180°.
- 8 Préparez la sauce d'accompagnement: Pelez, lavez et hachez l'ail et l'échalote. Pelez, lavez et râpez la carotte. Dans un saladier, versez le vinaigre, la sauce soja, le nuoc mam et l'eau. Ajoutez le sucre, l'ail et l'échalote, puis la carotte râpée. Mélangez bien le tout.
- 9 J'ai servi mes samoussas avec un riz blanc. 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

