

# LA BELLE VIE derrière les fourneaux

## Samosas au camembert, pomme et confit d'oignon



**C** Très facile

22 min

**0.85€ La portion** (prix indicatif)



Faites croustiller vos papilles avec cette recette de samosas! Ici, l'association camembert avec de la pomme et du confit d'oignon.

Idéal avec une salade bien assaisonnée.

### Les ingrédients

- 0.5 pièce de Pomme type grise du Canada
- 6 feuille de Feuille de brick

- 30 g de Confit d'oignon
- 0.5 pièce de Camembert

## Étapes de préparation



Préparation: 12 min



Cuisson: 10 min



Attente: 0 min

#### La préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C en chaleur tournante.
- Coupez la moitié d'un camembert en douze lamelles.
- 3 Lavez ou épluchez la moitié d'une pomme, selon vos préférences. Coupez douze lamelles fines.
- 4 Coupez les feuilles de brick en deux et décollez-les pour gagner du temps. (Vous aurez besoin d'½ feuille pour une samosa.)

#### Le montage

- Pour chaque samosa, procédez comme ceci :
  pliez ½ feuille de brick en 2 pour obtenir une bande
  étalez ≈1 càc de confit d'oignons dessus et repliez le coin le plus en bas vers le haut pour
  former une poche : cela permettra d'éviter que le camembert ne coule.
  garnissez cette poche d'une lamelle de camembert et d'une lamelle de pomme
  repliez à chaque fois le coin le plus à l'extérieur vers le bord opposé (gardez en tête le
  triangle)
  quand vous arrivez au bout, ajoutez une pointe de confit pour souder la samosa.
- 6 Placez les samosas sur une plaque de four recouverte d'un papier sulfurisé. Enfournez env. 10 minutes ou jusqu'à ce que les samosas soient dorées.
- 7 Servez avec une salade ou du mesclun bien vinaigré en assaisonnement.