



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Samosas au chèvre, miel & tomates séchées

 Pour 2 personnes

 Très facile

 22 min

1.72€ La portion (prix indicatif)



Faites croustiller vos papilles avec cette recette de samosas !
Ici, on les prépare au chèvre associé à la douceur du miel et
pimpés avec des tomates séchées.

Conseil : servir avec une roquette bien vinaigrée en assaisonnement, en ajoutant des morceaux de
tomates séchées s'il vous en reste et arrosez les samosas d'un filet de miel.

Les ingrédients

- **90 g** de Buche de chèvre
- **100 g** de Tomate séchée à l'huile
- **6 feuille** de Feuille de brick
- **2 c à s** de Miel (assez liquide)

Étapes de préparation



Préparation : 12 min



Cuisson : 10 min



Attente : 0 min

La préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C en chaleur tournante.
- 2 Coupez 90 g de la bûche en douze tranches fines.
- 3 Coupez les feuilles de brick en deux et décollez-les pour gagner du temps.
(Vous aurez besoin d'1/2 feuille pour une samosa.)

Le montage

- 4 Pour chaque samosa, procédez comme ceci :
étaalez ≈ 1 càc de miel sur $\frac{1}{2}$ feuille de brick et pliez-la en 2 pour obtenir une bande
repliez le coin le plus en bas vers le haut pour former une poche : cela permettra d'éviter que le chèvre ne coule
garnissez cette poche d'une tranche de chèvre et d'une tomate séchée
repliez la samos en partant 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 miel pour coller la samosa.
- 5 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.
- 6 Servez avec une roquette bien vinaigrée en assaisonnement, en ajoutant des morceaux de tomates séchées s'il vous en reste.
Servez les samosas et arrosez d'un filet de miel.