

Samossas aux fanes de navets

Type de plat APERITIF

Pour : une quinzaine de samossas Temps de préparation : 30 min
(selon la grosseur)

Source : lapetitecuisinedenat Temps de cuisson : 15 min

Les instructions de préparation :

- ✓ nettoyez les fanes : ôtez la tige centrale si elle est trop grosse
- ✓ plongez les dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 5/10 mn selon leur épaisseur
- ✓ égouttez et pressez bien pour en enlever toute eau
- ✓ faites cuire les oeufs durs, c'est à dire départ eau froide puis 9 mn à partir de l'ébullition
- ✓ refroidir et écaler
- ✓ hâchez au couteau les fanes
- ✓ dans un saladier mélangez les fanes avec les oeufs que vous aurez préalablement écrasés avec une fourchette
- ✓ ajoutez le curry, le jus de citron, salez, poivrez
- ✓ partagez vos feuilles de brick en deux puis pliez chaque moitié en deux dans le sens de la longueur
- ✓ déposez l'équivalent d'une grosse cuillère à café de farce au bout d'une feuille de brick puis pliez pour obtenir des triangles
- ✓ déposez au fur et à mesure sur une plaque à pâtisserie
- ✓ faites fondre un peu de beurre et badigeonnez chaque samossas de beurre fondu à l'aide d'un pinceau
- ✓ enfournez à 180° pour 15mn

Les remarques et commentaires :

[Cliquez ici pour entrer du texte.](#)

Il me faut :

- Feuilles de brick
- fanes de navet
- 4 oeufs
- 1 cuillère à café de curry, sel, poivre
- 1 jus de citron
- beurre

La mise en œuvre :



Moyenne

Le coût de la recette :



Bas

