



Samoussa aux Crevettes



Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 15 mn

Temps Total : 45 mn

Difficulté : Facile

Budget : Faible

Ingrédient pour 32 pièces :

- > 8 feuilles de brick
- > 32 petites crevettes roses (cuites)
- > 6 belles carottes
- > 1 botte de persil plat
- > 1 gousse d'ail
- > 1 œuf battu

Préparation :

Eplucher les carottes, couper les grossièrement en cube, réserver. Laver le persil, l'égoutter et le hacher grossièrement au couteau, réserver. Peler la gousse d'ail et la passer au presse ail, réserver. Dans le bol d'un mixer mettre les carottes, le persil, l'ail et assaisonner de bon goût. Mixer le tout pour obtenir une farce fine et homogène. Décortiquer les crevettes, réserver.

Etaler une feuille de brick sur le plan de travail. Tailler une fine bande de chaque côté afin d'avoir des bords droits. Tailler ensuite 4 bandes d'une largeur équivalente.

Prendre une bande. Déposer une bonne CàC de farce, puis positionner par-dessus une crevette (photo 1).

Replier la pointe (A) située au-dessus de la garniture et a rabattre sur le bord opposé (B) (photos 2 et 3).

Continuer le pliage en rabattant à nouveau la pointe haute (C) vers le bord opposé (D) (photo 4 et 5), le triangle doit être bien formé.

Finaliser le triangle en rabattant à nouveau la pointe haute (E) vers le bord opposé (F) (photo 6 et 7). Le triangle est désormais finalisé. Continuer les pliages jusqu'à arriver au bout de la bande. Sur le bord final à l'aide d'un pinceau déposer de l'œuf battu et « coller » le bord (photos 8 et 9).

Réaliser tous les triangles et réserver jusqu'au moment de servir. Afin de ne pas risquer que les triangles ne collent entre eux ne pas les faire se toucher et intercaler une feuille de papier sulfurisé entre les couches s'ils sont empilés.

Au moment de servir, faire chauffer une poêle antiadhésive avec de l'huile de cuisson et faire dorer les samoussas. Servir.



Le pliage en photos :

Photo 1



Photo 2

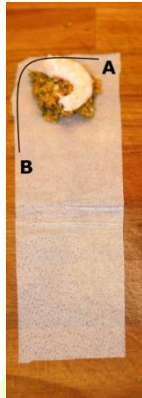


Photo 3



Photo 4



Photo 5

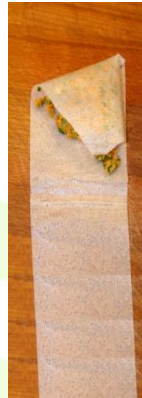


Photo 6



Photo 7



Photo 8



Photo 9

