

# Samoussas

chèvre frais et menthe



## Ustensiles :

- Un saladier ♦
- Des ciseaux ♦
- Une fourchette ♦
- Un ramequin ♦
- Du papier sulfurisé ♦
- Un couteau d'office ♦
- Une plaque de four ♦
- Un pinceau

## Ingrédients :

- 250 g de chèvre frais ▼
- 10 feuilles de bricks ▼
- 1 bouquet de menthe fraîche ▼
- Sel ▼
- Poivre ▼
- Huile d'olive

## Réalisation

de la farce.



▶ 00:00

00:00

- 1. Préchauffer à 200°C le four.
- ▼
- 2. Ciseler aux ciseaux la menthe
- ▼
- 3. Mettre dans un grand saladier  
le chèvre frais,
- ▼
- 4. Ecraser à la fourchette le chèvre.
- ▼
- 5. Ajouter le sel, le poivre et la menthe.
- ▼
- 6. Travailler avec une fourchette.
- ▼

1. PRÉCHAUFFER À 200°



2. CISELER AUX CISEAUX



3. METTRE



4. ÉCRASER À LA FOURCHETTE  
LE CHÈVRE



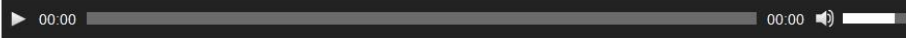
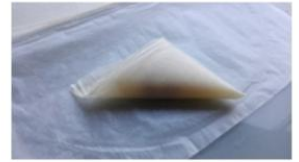
5. AJOUTER



6. TRAVAILLER À LA  
FOURCHETTE

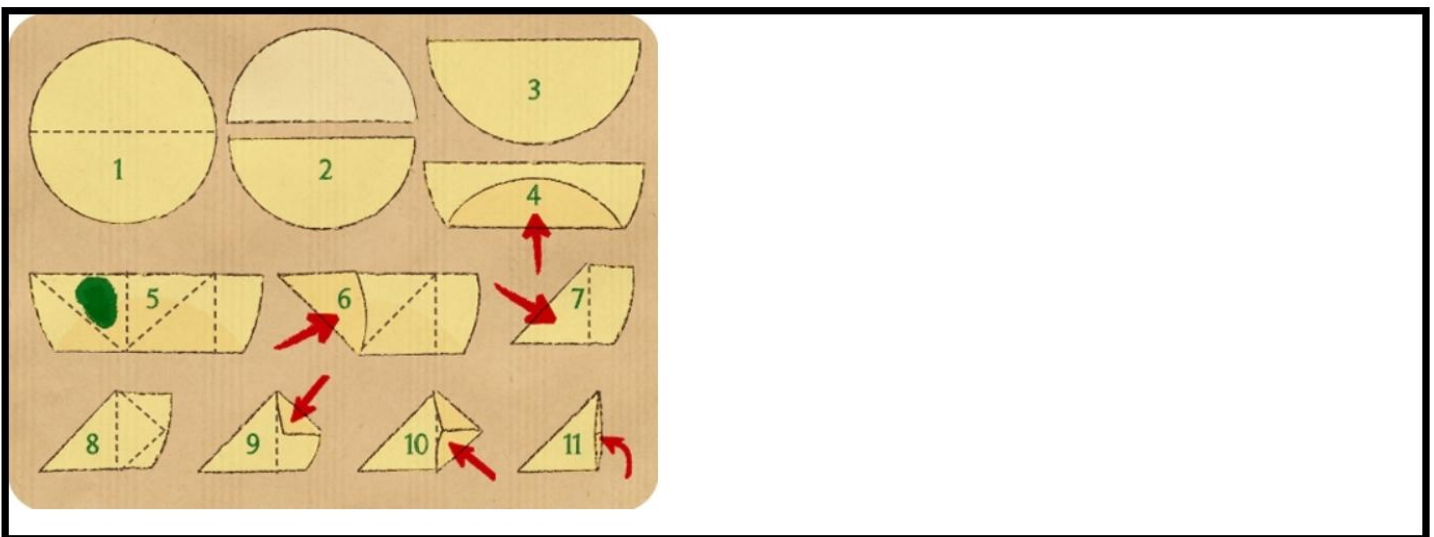
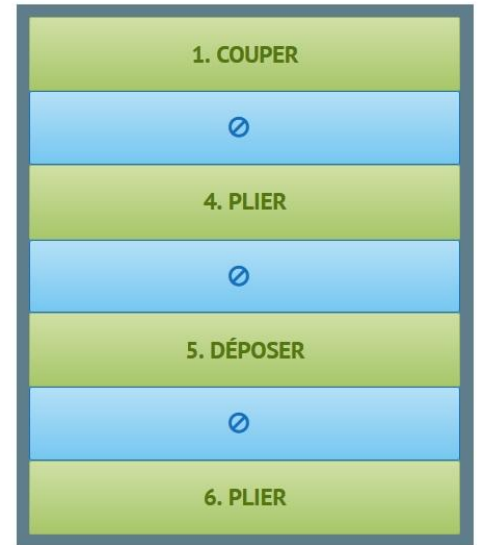
## Pliage

de la brick



PLIAGE

- 1. à 3. Couper la feuille de brick en 2.
- 4. Plier la moitié en deux dans le sens de la longueur.
- 5. Déposer un peu de préparation dans une des extrémités.
- 6. à 11. Plier en forme de triangle plusieurs fois.



Finition et  
cuisson.



▶ 00:00

00:00

□ 1. Passer de l'huile d'olive sur les samosas.



□ 2. Déposer les samosas sur une plaque garnie de papier sulfurisé.



□ 3. Enfourner 10 minutes

1. PASSER DE L'HUILE



2. DÉPOSER LES SOUMOISSAS



3. ENFOURNER