

SAMOSSAS AUX FEUILLES DE PLANTAIN ET SA SAUCE



Ingrédients pour 12 samossas

Ingrédient	Quantité
feuilles de plantain lancéolé	250 gr
Feuilles de brick	6 pcs
Ricotta	200 gr
Feta	150 gr
Oeuf	1 pc

Sel, poivre

Huile d'olive	
yaourt grec	220 gr
Jus de citron	3 c. à s.
Gousses d'ail	2 pcs (pelées et dégermées)
Feuilles de plantain	1 petite poignée

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C.

2. Le plantain : Trier, laver et essorer les feuilles de plantain ; les hacher finement ; les faire revenir à l'huile ; elles doivent être tendres ; réserver une part pour la sauce.

3. Le samossa : Dans un saladier, mélanger la ricotta, la fêta émiettée à la fourchette et l'œuf. Lorsque le plantain est prêt, l'ajouter à ce mélange et rectifier l'assaisonnement. Couper 6 feuilles de brick en deux. Replier les demi-feuilles dans le sens de la longueur pour en faire une bande. A l'aide d'un pinceau, badigeonner la feuille d'huile d'olive. Déposer 1 cuillerée à soupe de la préparation au bas de la feuille, puis replier en formant un triangle sur le bord inférieur droit et former le samossa. Renouveler l'opération pour chaque feuille de brick. Enfourner 15 min dans le four préalablement chauffé. Réserver. Servir chaud ou tiède.

4. La sauce : Presser l'ail ; mélanger tous les ingrédients et ajouter le plantain ; bien mélanger et réserver.
