SAMOSSAS À LA TANAISIE

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
hâché	110 gr (boeuf/porc)
échalote	0.50 pc
Huile d'olive	1 c. à c.
Feuilles de tanaisie	4 gr
Feuille de brick	5 pc (25x25)
jaune d'oeuf	0.50 pc
Sel, poivre	(poivre de Kampot)
Piment espelette, cumin, curry...	
citron	0.50 pièce (pour le jus)
Pomme de terre	80 gr

Préparation

1. Rincer, éponger et hacher très finement la tanaisie (de gros morceaux seront désagréables en bouche)

2. Peler les pommes de terre, les tailler en dés et les cuire à l'eau. Les écraser et joindre la purée obtenue à la farce de haché une fois ce dernier cuit.

3. Peler, hacher et suer les échalotes dans l'huile d'olive. Ajouter le haché et rissoler en égrenant bien lors de la cuisson. Assaisonner généreusement et ajouter la tanaisie (progressivement et en goûtant!) en fin de cuisson. (garder un peu de tanaisie pour la décoration). Corriger l'éventuelle amertume en ajoutant du jus de citron. Réserver.

4. Tailler les feuilles de brick en lanières. Déposer une grosse cuillère à café de mélange et rouler en triangle. Mouiller pour faire coller le dernier pli si nécessaire. Badigeonner de jaune d'œuf allongé d'un peu d'eau pour obtenir une belle dorure lors de la cuisson.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2025

5. Enfourner à 180°C pendant environ 10-12 minutes. Une fois doré, sortir du four. Décorer avec le restant de tanaisie et avec quelques épices. Servir chaud.

6. Accompagnement facultatif: Sauce à la tanaisie : 2dl de crème, 1 c. à c. vinaigre de cidre, ½ c. à c. de sucre, lier à la Maïzena.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2025