

SAMOSSAS À L'ORTIE ET AU CHÈVRE



CUISINE SAUVAGE

Ingédients pour 24 samossas

Ingédient	Quantité
d'orties	1 gros saladier (jeunes pousses de préférence)
Feuilles de brick	12 pièces
Oignon bio	2 pièces
Ail Bio	3 gousses
d'huile d'olive	1 càs
Chèvre frais	250 gr
Fruits secs	1 poignée
sel et poivre	1 pincée

Préparation

1. Passez les orties sous l'eau fraîche puis détachez les feuilles d'orties de leur branche.

2. Hachez les oignons et l'ail menu. Faites revenir les oignons dans l'huile quelques minutes et ajoutez les feuilles d'ortie et l'ail. Lorsque les orties sont tombées (elles ont ramolli), retirez la préparation du feu et laissez-la refroidir 10 min.

3. Faites griller à sec les fruits secs dans une poêle, puis concassez-les.

4. Mélangez les orties, les fruits secs et le fromage de chèvre frais, et rectifiez l'assaisonnement (sel et poivre).

5. Faites les samossas. Pour cela, coupez les feuilles de brick en 2. Vous obtenez un demi cercle. Rabattez la partie ronde vers le haut et vous obtenez une bande. Placez une càs de farce sur le côté gauche de la bande. Commencez par rabattre la pointe de gauche sur le haut de la bande et répétez l'opération jusqu'à fermer le samossa avec un pinceau trempé d'eau.

-
-
6. Passez un peu d'huile avec un pinceau des deux côtés des samossas. Faites dorer au four à 180°C.
Bonne dégustation !
-
-