SAMOSSAS SUCRÉ-SALÉ AU POULET ET À LA TANAISIE

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 24 samossas

Ingrédient	Quantité
Haché de volaille bio	300 gr
Oignons	2 pièces
Ail Bio	2 gousses
carottes	4 pièces
abricots sec	10 pièces
Huile d'olive	3 càs
Feuilles de tanaisie	6 feuilles
Feuilles de brick	12 pièces
sel et poivre	1 pincée
Miel (facultatif)	1 càs
Fruits secs	1 poignée

Préparation

1. Émincer les oignons et l'ail, rapper les carottes et couper les abricots ses en tout petits morceaux.
2. Faites griller les graines à sec dans une poêle, puis concasser-les.
3. Faites revenir les oignons et l'ail quelques minutes dans l'huile d'olive, puis ajouter les carottes et poursuivre la cuisson 5 min. Ajouter ensuite le haché de poulet et les abricots secs et cuire encore jusqu'à ce que le haché soit bien cuit.
4. Hors du feu ajouter les graines grillées et concassées et les feuilles de tanaisie très finement hachées. Rectifier l'assaisonnement, puis faire les feuilles de brick. ATTENTION : il faut ajouter la tanaisie progressivement pour ne pas en mettre de trop.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2025

5. Pour faire les samossas, couper les feuilles de brick en 2. Vous obtenez un demi-cercle. Rabattre la partie ronde vers le haut pour obtenir 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. Passer un peu d'huile avec un pinceau des deux côtés des samossas. Faites dorer au four à 180°C pendant environ 15 min. ATTENTION : Il faut surveiller la cuisson.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2025