

SAMOSSAS VÉGÉTARIEN À LA TANAISIE



Ingrédients pour 12 personnes

Ingédient	Quantité
Feuilles de brick	18 pcs
Pommes de terre	150 gr
Lentilles vertes ou blondes	150 gr
Feuilles de tanaisie	6 pcs (grandes feuilles)
Oignon ou échalote	1 pc (selon souhait)
Huile d'olive	
sel et poivre	
Yaourt à la Grecque	100 gr (ou fromage blanc ou ricotta)
Feuilles de tanaisie	2 pcs (grandes feuilles)
Jus de citron	1 c. à café
Huile d'olive	
sel et poivre	

Préparation

1. Laver la tanaisie. Bien la sécher et la ciseler très finement au couteau.

2. Cuire les lentilles selon les indications.

3. Selon le souhait : faire revenir dans une poêle, dans de l'huile d'olive, de l'oignon et/ou de l'échalote haché(e).

cuites.

5. Assaisonner la purée ainsi obtenue de 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel et poivre, de l'échalote ou de l'oignon et de la tanaisie ciselée finement. Commencer par 2 cuillères à soupe de tanaisie ciselée, goûter et ajouter si besoin. Le goût de la tanaisie doit être bien présent, tout en évitant une amertume désagréable.

6. Laisser tiédir un peu avant de façonner les samossas.

Façonner les samossas

1. Sur une bande de feuille de brick (soit une demi-feuille ronde pliée en 2), déposer 2 cuillères à café de farce et plier le triangle.

2. Placer les samossas sur une plaque de cuisson huilée ou recouverte de papier cuisson.

3. Enduire d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau la face supérieure des samossas.

Cuisson

1. Enfourner dans un four préchauffé à 200°C pendant environ 12 minutes.

Préparer la sauce au yaourt

1. Allonger la yaourt ou la ricotta d'une cuillère à soupe d'eau, d'une cuillère à café de jus de citron, d'une cuillère à café d'huile d'olive. Ajouter sel, poivre et une cuillère à soupe de tanaisie ciselée, goûter, et en ajouter si besoin. Le goût de la tanaisie doit être bien présent, tout en évitant une amertume désagréable.

2. Dresser 3 samossas par assiette, accompagnés de la sauce au yaourt.
