

# SAMOSSAS VÉGÉTARIEN À LA TANAISIE



## Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
Feuilles de brick	18 pcs
Pommes de terre	150 gr
Lentilles vertes ou blondes	150 gr
Feuilles de tanaïsie	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 tanaïsie	2 pcs (grandes feuilles)
Jus de citron	1 c. à café
Huile d'olive	
sel et poivre	

## Préparation

1. Laver la tanaïsie. 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).

---

---

4. Laver, éplucher et cuire les pommes de terre. Les égoutter et les écraser en purée avec les lentilles

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 tanaïsie ciselée finement. Commencer par 2 cuillères à soupe de tanaïsie ciselée, goûter et ajouter si besoin. Le goût de la tanaïsie 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 tanaïsie ciselée, goûter, et en ajouter si besoin. Le goût de la tanaïsie doit être bien présent, tout en évitant une amertume désagréable.
- 

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