

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

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