

SAMOUSSAS AU PLANTAIN, RICOTTA ET FETA



Ingédients pour 20 samoussas

Ingédient	Quantité
Feuilles de brick	5
Ricotta	250 gr
Feta	200 gr
Oeufs	2
de poivre	5 pincées
sel, fleur de sel	5 pincées
Feuilles de plantain	300 gr ((un saladier rempli de feuilles de plantain lancéolé)))
d'huile d'olive	1 CAS

Préparation

1. Trier, laver et essorer les feuilles de plantain.

2. Hacher finement les feuilles de plantain au couteau.

3. Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle et faire revenir les feuilles émincées pendant 15 minutes (ou plus si nécessaire). Elles doivent avoir bien réduit et être plutôt tendres. Vous pouvez déjà assaisonner.

4. Pendant que le plantain cuit, vous pouvez déjà délayer la ricotta et la feta dans un grand plat. Lorsque le plantain est prêt, rajoutez-le et rectifier l'assaisonnement. Ajouter vos œufs entiers à la préparation.

5. Découper vos feuilles de brick en 4 en faisant de longues lamelles.

6. Ajouter une boule de préparation au plantain à l'extrémité d'une feuille de bricks découpée et plier en triangle. Recommencer jusqu'à épuisement de feuilles de brick et de la préparation.

7. Faire chauffer l'huile et déposer les samoussas dans la poêle chaude. Lorsqu'un côté est doré, les retourner. Dès que les deux côtés sont bien dorés, c'est prêt. Servir encore chaud.
