

SAMOUSSAS AUX FEUILLES D'ORTIES ET POMMES DE TERRE



Ingrédients pour 32 minis samoussas

Ingrédient	Quantité
Feuilles d'orties	1 saladier
Grosses pommes de terre	4
Feuilles de brick	8
Echalottes	2
Gousses d'ail	3
Lait végétal	2 c.à.s.
Huile végétal	((Huile d'olives, maïs ...))
Sel, poivre	
Piment d'espelette	((Facultatif))

Préparation

1. Passez les orties sous l'eau fraîche, puis faites les tremper 20 minutes dans de l'eau additionnée de vinaigre blanc. Pendant ce temps, faites cuire les pommes de terre épluchées et coupées en gros cubes dans un grand volume d'eau salée.

2. Les pommes de terre sont cuites, égouttez-les et réduisez-les en purées, ajoutez les gousses d'ail écrasées et le lait. Réservez. Détachez les feuilles d'orties de leur branche. Hachez les échalotes menu.

3. Faites chauffer un peu d'huile dans une grande poêle sur feu moyen. Mettez-y les échalotes à cuire. Lorsqu'elles sont translucides, ajoutez les feuilles d'ortie, salez et poivrez généreusement (Piment d'espelette si souhaité)

4. Quand les orties sont tombées (elles ont ramolli à la cuisson), ajoutez la purée et faites sauter le tout pendant 3 minutes. Toutes les saveurs vont se mêler. Retirez du feu, versez la préparation dans un récipient et laissez refroidir 10 minutes pour faciliter la manipulation.

-
-
5. Formez les samoussas. Pour se faire, coupez les feuilles de brick en 2. Vous obtenez un demi cercle. Placez la partie ronde vers le haut, repliez cette dernière pour obtenir une bande. Placez une grosse CS de farce à l'ortie sur le côté gauche de la bande. Commencez par plier la pointe de gauche sur le haut de la bande. Puis rabattez la pointe la plus à gauche sur le bas de la bande... Continuez l'opération jusqu'à fermer le samoussa avec un pinceau trempé dans l'eau.
-

6. Passez un peu d'huile végétale avec un pinceau des deux côtés des samoussas. Faites dorer dans un four préchauffé à 180°C. Egouttez sur un papier absorbant et dressez.
-

7. Suggestion (autre mode de cuisson) Faites frire les samoussas 3 à 4 minutes de chaque côté dans une huile bien chaude à la poêle. Recette inspirée du site <http://serial-cooker.com>
-
-