

Samoussa aux petits légumes et romarin

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

- 4 feuilles de brique
- 80g de brunoise de carottes
- 80g de brunoise de navets
- 80g de brunoise de courgettes
- 3 cuillères à soupe de coulis de tomates (1 oignon, 3 grosses tomates, 1 gousse d'ail, huile d'olive, pincée de sel, pincée de sucre, pincée de cannelle)
- 50g d'olives vertes
- 50g de tomates séchées
- Huile d'olive
- Romarin

1^{ère} étape :

- Préparer le coulis de tomate la veille, laisser refroidir et conserver au réfrigérateur

2^{ème} étape :

- Couper les légumes en brunoise (haché en petits cubes)
- Faire revenir les légumes à l'huile d'olive
- Ajouter le coulis de tomates
- Cuire à feu doux pendant 15 minutes

2^{ème} étape :

- Incorporer les olives vertes, les tomates séchées et le romarin
- Passer l'ensemble de la préparation au mixer

3^{ème} étape :

- Séparer la préparation en 4 portions et déposer une portion au centre de chaque feuille de brique
- Plier la feuille de brique sur la préparation de la forme de votre choix (cf. image ci-dessous)
- Déposer sur une plaque de papier sulfurisé
- Cuire au four à 180° pendant 10 minutes

Bonne dégustation

