



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Samosas au camembert, pomme et confit d'oignon



Pour 2 personnes



Très facile



22 min

0.87€

La portion (prix indicatif)



Faites croustiller vos papilles avec cette recette de samosas !
Ici, l'association camembert avec de la pomme et du confit d'oignon.

Idéal avec une salade bien assaisonnée.

Les ingrédients

- 0.5 pièce de Pomme type grise du Canada
- 30 g de Confit d'oignon
- 6 feuille de Feuille de brick
- 0.5 pièce de Camembert

Étapes de préparation



Préparation : 12 min



Cuisson : 10 min



Attente : 0 min

La préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C en chaleur tournante.
- 2 Coupez la moitié d'un camembert en douze lamelles.
- 3 Lavez ou épluchez la moitié d'une pomme, selon vos préférences.
Coupez douze lamelles fines.
- 4 Coupez les feuilles de brick en deux et décollez-les pour gagner du temps.
(Vous aurez besoin d'1/2 feuille pour une samosa.)

Le montage

- 5 Pour chaque samosa, procédez comme ceci :
pliez $\frac{1}{2}$ feuille de brick en 2 pour obtenir une bande
étalez ≈ 1 càc de confit d'oignons dessus et repliez le coin le plus en bas vers le haut pour former une poche : cela permettra d'éviter que le camembert ne coule.
garnissez cette poche d'une lamelle de camembert et d'une lamelle de pomme
repliez à chaque fois le coin le plus à l'extérieur vers le bord opposé (gardez en tête le triangle)
quand vous arrivez au bout, ajoutez une pointe de confit pour souder la samosa.
- 6 Placez les samosas sur une plaque de four recouverte d'un papier sulfurisé.
Enfournez env. 10 minutes ou jusqu'à ce que les samosas soient dorées.
- 7 Servez avec une salade ou du mesclun bien vinaigré en assaisonnement.