



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Samosas épinards, feta & menthe

 Pour 2 personnes Très facile 28 min**3.12€ La portion** (prix indicatif)

Faites croustiller vos papilles avec cette recette de samosas ! Ici, avec des épinards, de la feta et de la menthe.

Les ingrédients

- **350 g** de Epinard frais
- **75 g** de Ricotta
- **75 g** de Feta
- **5 brin** de Menthe fraîche
- **1 gousse** de Ail
- **6 feuille** de Feuille de brick

Étapes de préparation

**Préparation : 15 min****Cuisson : 13 min****Attente : 0 min**

La préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C en chaleur tournante, ou alors préchauffez la friteuse à 180°C.
- 2 Lavez 350 g d'épinards.
- 3 Chauffez une poêle à feu fort. Baissez le feu et faites revenir les épinards sans ajouter de matière grasse. Salez et faites cuire jusqu'à ce qu'ils "tombent". Les épinards vont rendre beaucoup d'eau, il faudra bien les égoutter puis les essorer à la main pour enlever l'excédent d'eau.
C'est une étape importante pour éviter aux samosas d'être imbibés d'eau.
- 4 Une fois les épinards bien égouttés, hachez-les grossièrement au couteau. Mettez-les de

côté.

- 5 Dans un grand bol, mélangez 75 g de feta, 75 g de ricotta, du poivre (soyez généreux) et une gousse d'ail hachée.
Ciselez les feuilles de 5 brins de menthe à l'aide de ciseaux directement au-dessus du bol. Mélangez en écrasant avec une fourchette pour bien émietter la feta.
Ajoutez les épinards hachés. Mélangez et mettez de côté.
- 6 Préparez la colle qui permettra de souder les samosas : mélangez 1 càs de farine et 1 càs d'eau.
Coupez les feuilles de brick en deux et décollez-les pour gagner du temps.
(Vous aurez besoin d'½ feuille pour une samosa.)

Le montage

- 7 Pour chaque samosa, procédez comme ceci, en gardant en tête que vous devrez obtenir 12 samosas avec votre farce :
pliez ½ feuille de brick en 2 en ajoutant un trait de colle sur le bord (comme si vous vouliez plier une feuille de papier en 2 et la coller) pour obtenir une bande
repliez le coin le plus en bas vers le haut pour former une poche en triangle et garnissez-la d'1 càs de farce
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 un trait de colle et repliez en appuyant bien pour sceller la samosa.
- 8 Pour la cuisson au four : placez les samosas sur une plaque de four recouverte d'un papier sulfurisé. Badigeonnez chacune avec un peu d'huile.
Enfournez env. 10 minutes ou jusqu'à ce que les samosas soient dorées.
Pour la cuisson à la friteuse : faites cuire les samosas directement dans l'huile chaude. Comptez entre 5 et 7 minutes de cuisson.
- 9 Servez avec une salade ou du mesclun bien vinaigré en assaisonnement et de la feta s'il vous en reste