



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Samosas au bœuf, pesto et scamorza fumée



Pour 2 personnes



Très facile



27 min

2.81€ La portion (prix indicatif)



Faites croustiller vos papilles avec cette recette de samosas où le boeuf rencontre la scamorza fumée (un fromage italien) et du pesto.

Tips : l'huile contenue dans le pesto se chargera de "dorer" les samosas, nul besoin donc de les dorer avant de les enfourner.

Les ingrédients

- 150 g de Viande de boeuf hachée
- 60 g de Pesto de basilic
- 100 g de Scamorza fumée
- 6 feuille de Feuille de brick

Étapes de préparation



Préparation : 12 min



Cuisson : 15 min



Attente : 0 min

La préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C en chaleur tournante.
- 2 Faites chauffer une poêle à feu fort puis faites cuire 150 g de bœuf jusqu'à ce qu'il ne soit plus rose. Attention de ne pas trop le cuire au risque de rendre les samosas trop sèches !
Facultatif : ajoutez de la matière grasse pour cuire le bœuf.
- 3 Coupez 100 g de scamorza fumée en 12 rondelles puis recoupez-les en 2.
- 4 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

- 5 Pour chaque samosa, procédez comme ceci, en gardant en tête que vous devrez obtenir 12 samosas avec la viande :
étales une càc de pesto sur ½ feuille de brick
pliez la feuille en 2 pour obtenir une bande
placez 1 càs de viande et 2 morceaux de scamorza fumée à une extrémité
repliez le coin le plus en bas vers le haut pour former un triangle
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, repliez en appuyant bien pour sceller la samosa.
- 6 Placez les samosas sur une plaque de four recouverte d'un papier sulfurisé. L'huile contenue dans le pesto se chargera de "dorer" les samosas, nul besoin donc de les dorer avant de les enfourner.
- 7 Enfournez env. 10 minutes ou jusqu'à ce que les samosas soient dorées.
- 8 Servez avec une salade ou du mesclun bien vinaigré en assaisonnement, et de la scamorza râpée s'il vous en reste.