AROMATA COCINA

Les samoussas



Préparation: 15 mins
Cuisson: 10 mins

Ingrédients (pour 2 personnes) :

2 escalopes de dinde
feuilles de brick
1 citron
1 yaourt brassé nature
curry
coriandre fraîche
sel, poivre

Préparation de la recette:

1.
Préchauffez votre four à 180°C(th.6).

2.
Sur une planche, hachez vos escalopes de dinde.

3.
Lavez, coupez votre citron en deux, récupérez le jus en les pressant et zestez-le.

4.
Lavez la coriandre, essorez-la rapidement, puis hachez-la.

5.
Rajoutez 1 c. à café de yaourt aux escalopes hachées, puis le 1/3 du jus de citron, un peu de zeste de citron, du curry, de la coriandre fraiche hachée, du sel, du poivre.

6.
Mélangez le tout.

7.
Déposez vos feuilles de brick sur une planche, puis versez au milieu 1 à 2 c. à café du mélange précédent (en fonction des dimensions des feuilles de brick).

8.
Repliez les bords de votre feuille de brick sur la farce afin d'obtenir un triangle.

9.
Disposez-les sur un plateau allant au four.

10.
Enfournez pendant 10 min.

11.
(Il faut surveiller la cuisson afin que la farce cuise à l'intérieur mais que la feuille de brick ne brûle pas.)

12.
Servez accompagné de riz parfumé avec une sauce au yaourt/curry.Préchauffez votre four à 180°C(th.6).

NOTE : POUR CETTE RECETTE DE SAMOUSSAS DE DINDE AU CITRON, VOUS POUVEZ COMPTER 10 MIN DE PRÉPARATION.