

### Samoussas au Bœuf



#### Ingrédients : pour 6 personnes

- ✓ Bœuf haché (350g)
- ✓ 10 feuilles de brick
- ✓ 2 gousses d'ail
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 noix de beurre
- ✓ Huile d'olive
- ✓ Épices :
  - 1 cuillère à café de menthe fraîche ciselée
  - 1 cuillère à soupe de coriandre fraîche ciselée
  - 1 cuillère à soupe de curcuma
  - 1/2 cuillère à café de piment doux (ou fort selon goût)
  - 2 cuillères à café de curry
  - sel
  - poivre

 **Préparation : 45 mn**

 **Cuisson : 30 mn**

 **Temps total : 1 h 15**


### Préparation : Samoussas au Bœuf

**1** Hacher l'oignon et l'ail, puis faire revenir l'oignon dans de l'huile d'olive. Ajouter l'ail, mélanger et laisser revenir encore une petite minute. Ajouter la viande hachée en l'émiettant bien et faire revenir sans toutefois trop la cuire, afin qu'elle ne sèche pas.

**2** Saler, poivrer, ajouter menthe et coriandre ciselées, cumin, curry, curcuma et piment en poudre. Bien mélanger et laisser cuire. Préchauffer le four à 180°C. Une fois la viande cuite, confection des samoussas. Couper chaque feuille de brick en 2. Avec du beurre fondu et un pinceau à cuisine, beurrer une moitié de feuille de brick. Replier par le haut une partie de l'arrondi en la rabattant vers la partie en ligne droite, formée après la coupe en 2 parties de la feuille complète. Déposer l'équivalent d'une cuillère à soupe de farce sur ce triangle ainsi formé.

**3** Replier à nouveau une partie de la feuille tout en veillant à former un triangle et ainsi de suite en roulant la feuille sur elle-même. Ensuite bien serrer pour maintenir fermement la farce dans le samoussa. A la fin du pliage, penser à "coller" la dernière partie de la feuille avec un peu de beurre pour le maintien en début de cuisson.

#### Le Top finition

 Disposer l'ensemble des samoussas dans un plat allant au four, puis l'enfourner. Contrôler la cuisson au four et lorsque la partie supérieure est dorée, retourner les samoussas afin de les faire dorer de l'autre face. Les sortir du four une fois dorés des deux côtés et savourer.