

SAMOUSSA D'ÉTÉ

de Pomme de terre AOP de l'Île de Ré



© Photo Dimworks



BIEN MANGER

👤 Pour 4 pers. ⌚ 15' de Préparation
🕒 30' de cuisson

www.ilederepommedeterre.com



INGRÉDIENTS



- 500g de pomme de terre AOP de l'Île de Ré
- 10 feuilles de briques
- 1 c.a.c de curcuma
- 150g des herbes de votre choix (ciboulette, persil, coriandre ou aneth)
- 5g de safran (idéalement en poudre)
- 3 c.a.s d'huile d'olive
- Sel/Poivre

Sauce yaourt grec

- 200g de yaourt
- 1/2 citron jaune
- 1 c.a.s de sauce soja
- Herbes fraîches
- 1 c.a.s d'huile d'olive

ÉTAPES RECETTE PAR MARION GAYOT

1

Préchauffez le four à **180°C**.

2

Rincez et **épluchez** les pommes de terre à l'eau claire et disposez-les dans un panier à vapeur. Faites-les cuire **20 min** environ.

3

Écrasez les pommes de terre chaudes à la fourchette dans un saladier avec l'huile et le safran.

4

Ajoutez le curcuma, hachez les herbes, assaisonnez et mélangez.

5

Façonnez les samoussas en triangle :

- Coupez la feuille de brick en deux,
- Prenez 1/2 feuille dans le sens de la longueur,
- Rabattez les côtés vers le centre pour obtenir une bande rectangulaire,
- Placez une cuillère à soupe de farce à la pomme de terre à l'une des extrémités
- Repliez pour former un triangle en veillant à bien enfermer la farce.
- Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la farce.

6

Cuisson au four : **Badigeonnez** les samoussas de beurre fondu. **Mettez les bricks dans le four et laissez cuire 10 min** en les retournant à mi-cuisson pour avoir une couleur dorée sur les deux faces.

7

Pour la sauce, mélangez le yaourt grec avec le zeste et le jus de citron, le soja, les herbes hachées Assaisonnez.