

Laguiole en samosa



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



ANDROUET

Ingrédients

[Fromage Laguiole](#) : 120g

350 g de viande hachée

4 carottes

petits pois

2 cuill à soupe de curry

1 cuill à café de cumin

oignons rouges

sel et poivre 2 verres d'eau

1 paquet de 10 feuilles de brick

2 cuill à soupe d'huile d'olive

1 jaune d'oeuf

Préparation

- 1 Pelez et coupez les carottes en petits cubes.
- 2 Détaillez le fromage de Laguiole en petits dés.
- 3 Dans une poêle, faites chauffer une cuill à soupe d'huile d'olive. Faites blondir les oignons, ajoutez les carottes et les petits pois. Ajoutez les épices et l'eau.
- 4 Laissez cuire en surveillant, jusqu'à ce que les carottes soient fondantes mais pas en purée. Normalement il n'y a pas besoin de rajouter de l'eau.
- 5 Faites chauffer le reste de l'huile dans une autre poêle et faites-y cuire la viande. Laissez bien refroidir le tout, mélanger la viande et les légumes et ajoutez les dés de Laguiole.
- 6 Coupez les feuilles de brick en deux. Côté arrondi vers le bas, repliez l'arrondi vers l'intérieur de façon à avoir une bande. Posez une cuill à soupe de farce sur le côté et pliez en triangle vers l'intérieur de la pâte de façon à fermer le chausson.
- 7 A l'aide d'un pinceau, badigeonnez le samoussa avec le jaune d'oeuf pour l'aider à se fermer.
- 8 Posez les samosas sur une plaque et enfournez-les pour 5 à 10 minutes, ils doivent être dorés.