



Samossas aux blettes, chèvre et épices

Ingrédients:

- 300 g de blettes cuites à l'eau en lamelles
- 3 feuilles de brick
- 6 tranches de Bûche de chèvre
- 0,5 briquette de crème liquide
- Curry, curcuma en poudre, sel, poivre, huile d'olive, ail

Presser les blettes cuites en lamelles pour faire sortir l'eau.

Les faire revenir dans une poêle puis les saler, les poivrer, ajouter les épices et l'ail.

Verser la demi briquette de crème liquide. Laisser cuire jusqu'à absorption complète de la crème en remuant régulièrement. Il faut que les blettes soient les plus sèches possible.

Couper une feuille de brick en deux. Mettre un peu de blettes et une tranche de chèvres dessus.

Plier le samossa en triangle en veillant bien à ce qu'il n'y ait aucun espace pour que les blettes puissent s'échapper.

Mettre un peu d'huile d'olive dans une poêle et cuire les samossas quelques minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.