

Samoussa de Feta PDO Kissas aux légumes d'été



Informations

Personnes : 4
Préparation : 45 min.
Cuisson : 10 min.

Ingrédients

- 120 g de Feta PDO Kissas
- 4 feuilles de brick
- 1 courgette
- 1 aubergine
- 1 oignon rouge
- 1 poivron jaune
- 5 cl d'huile d'olive
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation





1. Préchauffez la plancha à 240°.
2. Lavez, épluchez et découpez les légumes en petits morceaux.
3. Huilez la plancha bien chaude avec l'huile d'olive et faites griller l'ensemble des légumes coupés. Assaisonnez avec le sel fin et le poivre du moulin.
4. Ajoutez la gousse d'ail préalablement épluchée, dégermée et hachée finement.
5. Laissez cuire 5 minutes, débarrassez et laissez refroidir.
6. Parallèlement, découpez la Feta en petits cubes.
7. Découpez les feuilles de brick en bandes régulières de 5 centimètres de large. Pour la réalisation des samoussas, déposez sur le plan de travail une bande de feuille de brick, garnir le bord avec une cuillère de confit de légumes, ajoutez quelques cubes de Feta et pliez en petits triangles réguliers.
8. Diminuez la température de la plancha à 200°C.
9. Faites cuire les samoussas 3 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
10. Servez bien chaud accompagné d'une salade de roquette assaisonnée à l'huile d'olive.



Recipe by step 1 : Samosas with Feta PDO Kissas and Mediterranean vegetables



Recipe by step 2 : Samosas with Feta PDO Kissas and Mediterranean vegetables



Recipe by step 3 : Samosas with Feta PDO Kissas and Mediterranean vegetables



Recipe by step : Samosas with Feta PDO Kassis and Mediterranean vegetables



Recipe by step 5 : Samosas with Feta PDO Kissas and Mediterranean vegetables



Recipe by step 6 : Samosas with Feta PDO Kissas and Mediterranean vegetables

? **Astuce** : En diminuant la taille des samosas, il est possible d'en faire de jolies pièces pour un apéritif d'été. Il est également possible de remplacer le confit de légumes par un confit d'oignons.