

Samosa de Tomme 8 Blumen, pommes de terre et herbes fraîches



Informations

Personnes : 4
Préparation : 30 min.
Cuisson : 30 min.

Ingrédients

- 200 g de Tomme 8 Blumen
- 120 g de pommes de terre
- 8 feuilles de brick
- ½ botte de persil plat
- ½ botte de ciboulette
- 3 cl d'huile d'arachide
- 50 g de beurre
- Sel fin
- Poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Épluchez et taillez en petits cubes réguliers les pommes de terre. Faites-les cuire à la poêle dans l'huile et le beurre. Une fois bien dorés, débarrassez et laissez refroidir.
2. Décroûtez le fromage et râpez-le.
3. Façonnez vos samosas. Pour ce faire, découpez les feuilles de brick en bandes régulières de 5 cm de large. Déposez au bout de chacune d'elles une cuillère de pommes de terre, du fromage râpé ainsi qu'un peu de ciboulette et de persil plat préalablement ciselés. Assaisonnez avec le sel fin et le poivre du moulin. Pliez en triangle en prenant garde que vos samosas restent bien hermétiques.
4. Préchauffez votre four à 180°C.
5. Enfourez vos samosas pour 15 minutes environ.
6. Une fois bien dorés, sortez les samosas du four et servez-les bien chauds accompagnés d'une salade verte.

? **Astuce** : Ajoutez de la couleur dans les samosas en y intégrant les légumes de votre choix.