

Samoussa courgette / chou-rave



Ingrédients :

- 10 feuilles de brick
- 1 oignon
- 1 courgette moyenne
- 1 chou rave
- 10cl de crème fraîche
- ¼ de bûche de chèvre
- 2 cuillères à café de curcuma (ou plus selon les goûts)
- sel, poivre
- 1 œuf
- huile d'olive pour la cuisson des légumes

Laver et éplucher courgette et chou-rave puis les râper finement. Émincer l'oignon .

Faire revenir l'oignon à la poêle dans de l'huile d'olive, lorsqu'il est transparent ajouter les autres légumes.

Lorsqu'il sont cuits, ajouter la crème fraîche et le fromage de chèvre couper en morceaux. Assaisonner avec le curcuma, sel et poivre. Laisser épaissir le mélange quelques minutes.

Garnir les feuilles de brick et faire le pliage samoussa.

Badigeonner vos samoussa de jaune d'œuf et enfourner à 200°C pour les faire colorer.

Servir tiède accompagner de crudités ou d'une salade.



Le Potager des Rainettes
Producteur de Légumes et Fruits Bio
81220 VITERBE
mickmaraicher@laposte.net
06.77.09.69.42 / 06.60.98.15.60