

LA RECETTE DE « JUSQU'À ÉBULLITION »

Bouchées à la viande (Samboussek)



Préparation

Etaler la pâte, avec une tasse couper des rondelles.

A l'aide d'une petite cuillère prendre un peu de farce, une fois refroidie, et mettez au milieu de la pâte et bien fermer les bords.

Puis plongez-les dans l'huile chaude pour les frire. Autrement vous pouvez les cuire au four.



Ingrédients

Pâte feuilletée
200gr de viande hachée
un oignon
10 g de pignons de pin
Sumac (épice) selon les goûts
huile pour la friture
sel
poivre

