

Samossas de bœuf épicé

Recette proposée par Gaël Brandy, le chef du restaurant d'application "La Pinte Vaudoise" à Pully



Recette pour 4 personnes :

- 6 feuilles de brick
- 1 oignon haché
- 320 gr de bœuf haché (rumpsteak)
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 80 gr de légumes en brunoise
- (Carotte et courgette)
- Q.s. épices curry, cumin, safran, cardamome
- 1 jaune d'œuf

Préparation :

- Dans une poêle, faire revenir le bœuf haché, ajouter la brunoise de légumes avec l'oignon haché, les épices et cuire pendant environ 5 minutes. Assaisonner avec du sel.
- Préparer les samossas avec la farce de bœuf >> vidéo sur [rts.ch/onenparle](https://www.rts.ch/onenparle)
- Dorer les samossas à la poêle et passer au four 5 minutes à 150 degrés.
- Servir les samossas avec une salade croquante et une vinaigrette au curry.