

2. PLIE, SCELLE ET FAIS CROUSTILLER

1



▶ Dépose une feuille de brick à plat.

2



▶ Place une cuillère de farce dans un angle.

3



▶ Rabats la feuille en triangle, puis continue à plier jusqu'à obtenir un joli paquet.

4



▶ Scelle le dernier bord avec un peu d'eau ou une fine pâte composée d'eau et de farine.



CUISSON



À la poêle :

cuis les samoussas dans un fond d'huile chaud, 2 à 3 minutes par face, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.



Au four :

badigeonne-les légèrement d'huile et cuis-les à 200 °C jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.



Égoutte-les sur du papier absorbant et sers-les immédiatement.

