La recette. Samoussas poireaux au lait de coco.

Le plus difficile dans cette recette, c'est de réussir à bien plier les feuilles de brick ! Le lait de coco peut être remplacé par de la crème fraîche.

Ingrédients (pour environ 10 samoussas) :

- 4 poireaux moyens
- 2 oignons
- 5 feuilles de bricks
- Une demi-brique de lait de coco
- Du curry

Préparation :

- Rincer les poireaux pour enlever toute la terre. Bien nettoyer entre les différentes couches.
- Les couper en petits tronçons et les mettre dans une poêle avec une peu d'huile d'olive. Couvrir.
- Ciseler les oignons.
- Une fois que les poireaux semblent tendres, ajouter les oignons.
- Laisser cuire un peu. Ensuite, ajoutez la demi-brique de lait de coco, puis ajoutez le curry à votre convenance et laisser sur le feu encore quelques minutes.
- Une fois la préparation prête, coupez les feuilles de brick en deux. Mettre la préparation dans les samoussas et pliez-les comme indiqué.
- Badigeonner les samoussas d'un peu d'huile avec un pinceau puis enfournez-les au four à 200° pendant 10 min environ. Surveillez la cuisson. Une fois bien dorés, vos samoussas sont prêts !