



SAMOUSSA LÉGUMES CURRY

TEMPS DE PREPARATION : 30MIN

TEMPS DE CUISSON: 4 MIN

INGREDIENTS

Pour 8 samoussas:

8 feuilles de brik

2 carottes

1 courgette

2 càc de curry

1 gousse d'ail

1 oignon

1 càs de crème de riz

PREPARATION

1. Hacher l'oignon et l'ail et le faire revenir à feu doux dans une poêle.
2. Râper les carottes et la courgette.
3. Les ajouter dans la poêle et faire cuire le tout pendant 5 minutes à feu très doux.
4. Eteindre le feu et ajouter le curry et la crème de riz et bien mélanger.
5. Prendre une feuille de brik et suivre les instructions de pliage sur l'emballage.
6. Une fois vos 8 samoussas fait. Dans une poêle faire chauffer un peu de beurre végétal pour faire doré vos samoussa a feu très doux, 2 minutes de chaques côtés.

NOTES:

VOUS POUVEZ LES CONGELER AVANT DE LES FAIRE DORER À LA POELE.