



Samoussas blettes, feta et cumin

Nettoyez puis émincez les blettes (côtes et feuilles). Réservez. Épluchez puis émincez finement l'oignon.

Faites chauffer 2 cuil. à soupe d'huile dans une poêle à feu moyen et faites revenir les oignons, les côtes de blettes et les épices pendant 5 min. Ajoutez les feuilles de blettes et 120 ml d'eau, puis faites revenir encore 10 à 15 min à feu moyen jusqu'à ce que l'eau soit complètement évaporée. Retirez du feu.

Battez les œufs dans un grand bol. Émiettez la feta dedans, puis ajoutez les blettes. Mélangez bien.

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).

Coupez les feuilles de pâte filo en 2 dans le sens de la longueur. Versez un peu d'huile dans un bol et munissez-vous d'un pinceau. Prenez une bande de filo et pliez-la en deux dans la longueur. Au pinceau, passez de l'huile sur toute la surface. Mettez une grosse cuillerée à soupe de farce sur le bord de la bande et pliez-la en triangle.

Déposez le samoussa ainsi formé sur une plaque de cuisson. Badigeonnez-le d'huile.

Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la farce.

Enfournez 20 min à mi-hauteur. Dégustez tièdes. Vous pouvez réchauffer les samoussas tout en gardant leur croustillant en les passant 5 min au four.

Conseils de congélation : vous pouvez congeler les samoussas cuits en les plaçant sur une plaque au congélateur, puis en les transférant dans un sac une fois qu'ils sont congelés (pour éviter qu'ils ne se collent les uns aux autres).

Pour la décongélation : placez-les au réfrigérateur 24 h avant, puis réchauffez-les à température douce au four.

POUR		PRÉPARATION
20 samoussas		50 min 
CUISON		
40 min		

- 350 g de blettes
- 1 oignon jaune
- ½ cuil. à café de cumin
- ½ cuil. à café de paprika doux
- 1 cuil. à café d'origan
- 2 œufs
- 150 g de feta
- 10 feuilles de pâte filo (ou de brick)
- Huile d'olive
- Sel

