

CROUSTILLANTS aux PETITS POIS et NOIX

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 5 (20 croustillants) Préparation : 30 min / Cuisson : 20 min

Difficulté : Facile

INGRÉDIENTS

• 10 feuilles de brick • 800 g de petits pois frais (310 g une fois écosés) • 150 g de ricotta • 50 g de parmesan à râper • 50 g de cerneaux de noix • une dizaine de feuilles de coriandre • huile d'olive

RÉALISATION

Écosser les petits pois et les faire cuire 5 minutes dans de l'eau bouillante salée. Égoutter, et plonger dans un grand bol d'eau froide pour qu'ils gardent leur jolie couleur verte.

Prélever 1/3 des petits pois et les mixer finement avec la ricotta, les noix, le parmesan et la coriandre, jusqu'à obtenir une pâte épaisse.

Verser dans un grand saladier, goûter et rectifier si nécessaire l'assaisonnement en sel et poivre.

Ajouter les petits pois restants et mélanger.

Couper les ronds de feuilles de brick en deux.

Plier chaque demi-cercle en deux dans le sens de la longueur pour former une bande. Disposer une càs de farce sur un la bande de brick (pas tout à fait au bord, laisser l'équivalent d'un triangle) et plier en triangles selon les étapes ci-dessous.

Déposer la farce, Replier le bord de la feuille sur la farce. Retourner le triangle formé pour "fermer" l'un des côtés du triangle. Un seul des côtés du triangle est encore "ouvert". On continue à tourner le triangle, ici sur l'hypoténuse (le samossa est encore ouvert d'un côté), puis une dernière fois sur l'un des côtés de l'angle droit, ce qui fermera alors complètement votre samossa. Un dernier tour, on bloque (ou pas) la languette restante et on dépose sur une plaque.

Allumer le four th6, 180°C.

Déposer sur une plaque de cuisson sans les faire se toucher et badigeonner d'huile. Enfourner pour 15 à 20 minutes, ils doivent être bien dorés. Déposer sur un lit de salade et servir chaud.