



Bricks, beignets, feuilletés

Samossa de munster fermier aux graines de carvi



1h 35 min 25 min 0 184

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

100 g **Munster**
4 **Feuille(s) de brick**
2 **Orange(s)**
1 **Graines de carvi**
2 c. à soupe **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation du jus d'orange

- 1 Presser les oranges, verser le jus dans une casserole.
- 2 Porter le jus à ébullition, puis laisser réduire à feu très doux en mélangeant de temps en temps au fouet.
- 3 S'il n'a pas assez réduit, augmenter le feu et fouetter régulièrement jusqu'à obtenir la consistance voulue.
- 4 Quand le jus d'orange a bien réduit, arrêter la cuisson.

Étape 2

Préparation du munster

- 1 Couper le munster en tranches.
- 2 Passer l'une des faces de chaque tranche de munster dans les graines de carvi, puis réserver sur une assiette.

Étape 3

Pliage des samoussas

- 1 Plier les bords d'une feuille de brique vers l'intérieur afin de former une bande.
Poser deux tranches de munster à une extrémité de la

- 2 bande. Les placer de façon à former un triangle.
- 3 Plier le samoussa, en serrant bien la feuille à chaque pli.
- 4 Répéter l'opération jusqu'à épuisement du munster.

Étape 4

Cuisson des samoussas

- 1 Faire chauffer une poêle, puis verser l'huile d'olive.
- 2 Poser les samoussas dans la poêle côté pliage, pour être soudé par la cuisson.
- 3 Baisser le feu, pour faire fondre le munster sans trop colorer les feuilles de brique.
- 4 Retourner les samoussas quand la première face est légèrement dorée. Ajouter un peu d'huile d'olive, la poêle ne doit pas être sèche.
- 5 Retourner régulièrement les samoussas jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Étape 5

Dressage

- 1 Déposer les samoussas dans l'assiette de dressage. Les dresser au dernier moment pour qu'ils soient bien chauds.
- 2 Verser un filet de jus d'orange réduit sur les samoussas.
- 3 Réserver le reste du jus d'orange dans un verre à côté des samoussas.
- 4 Eventuellement, décorer avec quelques graines de carvi.