



SAMOUSSA DE POIREAUX (x8)



Temps :



Nombre de couvert :

Ingrédients :

- 1 poireau
- 1 tranche de jambon
- 2 càs de fromage frais
- Un peu de fromage râpé
- Huile d'arachide ou de tournesol, ou un peu de beurre
- Sel, poivre, piment d'Espelette
- Burrata (optionnel)
- Huile d'olive

Préparation :

1. Enlever les 4 premières feuilles du poireau, les laver puis les blanchir 10 minutes dans une poêle avec de l'eau bouillante.
2. Couper le reste du poireau en tronçons, puis le faire cuire dans une casserole avec un peu de beurre et un peu d'eau. Laisser cuire à couvert et à feu doux/moyen environ 10 minutes. Rajouter de l'eau si nécessaire.
3. Au bout des 10 minutes, égoutter les poireaux si l'eau ne s'est pas complètement évaporée.
4. Dans un saladier, mélanger les poireaux, le fromage frais, le fromage râpé, le jambon coupé en petits morceaux et assaisonner.
5. Réaliser un pliage en triangle comme pour des samoussas, en utilisant les feuilles de poireau blanchies et en disposant un peu de farce dans chacune.
6. Cuire ensuite 10 à 15 minutes à 180 °C au four ou à l'air fryer, ou bien à la poêle avec un peu d'huile ou de beurre.

Astuces ou notes personnelles :

Servir avec du boulgour par exemple, ou bien comme sur la photo, avec un fond de burrata et un filet d'huile d'olive.

