



Samoussa oriental à la cancoillotte



Entrée



30-45 min



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois
nature



Les ingrédients

- 1 pot de Cancoillotte Nature Le Francomtois
- 4 feuilles de bricks
- 1 jaune d'oeuf
- 1 botte de coriandre
- 1 citron

- 1 botte de coriandre
- 1 citron
- 1 c.a.c de cumin
- 1 c.a.c de Ras El Hanout



La préparation

Pour la farce

- Mélanger la cancoillotte et les épices. Puis ajouter la coriandre hachée et le jus d'un citron.

Pour la réalisation des samoussas

- Tailler les feuilles de bricks en rectangles de 30x5 environ.
- Déposer une cuillère de farce dans un angle et doré avec le jaune d'œuf toute la feuille à l'aide d'un pinceau.
- Rabattre le coin contenant la farce de manière à former un triangle, replier ainsi de suite.
- Faire frire les samoussas dans une poêle d'huile chaude, jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés.