



SAMOSSAS AUX LEGUMES

6 feuilles de brick

200g de julienne de légumes surgelés

1 oignon

2 cuillères à soupe de coriandre fraîche

Un peu de raz el-hanout

Huile olive, sel et poivre

Dorer l'oignon haché 1mn dans 1c à s d'huile, ajouter les légumes et cuire 10mn en remuant.

Ajouter une la coriandre et 4 pincées de raz el-hanout, saler et poivre r.

Huiler les feuilles de brick et les couper en lanières d'environ 6cm, poser une petite cuillère de face au bord de la lanière et replier en triangle.

Poser les samossas sur une plaque avec papier sulfurisé les badigeonner d'huile d'olive et les enfourner 10mn dans un four chaud à 200°

Bon appétit