

Four multifonctions – Table de cuisson à induction

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 min

Samoussa de Giroles Par Frédéric Jaunault

Pour 6 personnes



Panier de courses

500 g de giroles
12 feuilles de brick,
12 pièces de Kiri®
3 œufs
6 branches de persil,
1 gousse d'ail,
1/2 oignon jaune,
Huile de friture
Sel / Poivre

Matériel

1 cul de poule
1 poêle
1 pinceau

Déroulé de la recette :

Essuyer et *blanchir* les giroles à peine 30 secondes, les rafraichir et les égoutter.
Hacher grossièrement les giroles et réserver.

Hacher les gousses d'ail en les frappant d'un coup sec du poing sur la lame d'un grand couteau posée à plat sur la gousse d'ail.

Ciseler le persil plat et le demi oignon.

Dans une poêle, faire revenir ensemble l'oignon et l'ail, ajouter les giroles, faire suer 2 à 3 minutes puis ajouter le persil ciselé hors du feu. Réserver la préparation.

Dans un cul de poule, mélanger les œufs battus avec le Kiri® et ajouter la préparation de giroles. Tailler les feuilles de brick en 3 bandes de largeur égales.

Sur chacune d'elle, déposer l'équivalent d'une cuillère à café de farce sur le bord de la feuille de brick.

Rabattre la pointe de la feuille de brick sur l'un des bords de la bande puis alterner le pliage une fois à gauche, une fois à droite pour obtenir un triangle.

Préchauffer le Four multifonctions en mode Chaleur tournante à 180°C.

Au pinceau, huiler le samoussa avec une huile neutre, et déposer sur le lèche frite PerfectClean. Enfourner et cuire 10 à 15 min en fonction de la taille des pièces.

Déguster à la sortie du four !

Le petit lexique

Blanchir un légume : action qui consiste à plonger un légume dans une grande quantité d'eau bouillante salée jusqu'à la reprise de l'ébullition afin d'en enlever son âcreté ou de fixer sa couleur. L'action de blanchir est systématiquement combinée à une étape de refroidissement dans de l'eau glacée pour stopper la cuisson du légume et fixer sa couleur par le choc thermique qu'il génère.

Astuce du Chef

Avec le reste de farce, vous pouvez réaliser une tortilla de champignons en versant l'appareil dans une poêle chaude et la servir avec une salade.