

SAMOUSSA

ÉPINARDS ~ CARVILLIS



INGREDIENTS

- des feuilles de bricks
- 250 gr de Carvillis
- 1 jaune d'oeuf
- 100 à 150gr d'épinards
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- poivre

PRÉPARATION

1. Dans un saladier, émietter le Carvillis
2. Ajouter le jaune d'oeuf, bien mélanger et réserver.
3. Dans une poêle, faire suer l'oignon avec un peu d'huile.
4. Quand l'oignon est translucide, ajouter les épinards et laisser cuire jusqu'à ce que l'eau se soit évaporée.
5. Ajouter l'ail écrasé et assaisonner à votre goût.
6. Ajouter ce mélange au Carvillis et laisser refroidir
7. Couper la feuille de brick en 2, plier la en 2 et placer un peu de farce à l'extrémité.
8. Plier en triangle et cuire 20 mn à 180°C.

