

Samoussas aux haricots rouges de Chartres



RECETTE DES 3^{ÈME} SEGPA DU COLLÈGE DEBUSSY À LA GUERCHE SUR L'AUBOIS

CRÉDIT PHOTO : JULIE BÉAL



Samoussas à la crème de haricots rouges de Chartres

- 250 g de haricots rouges de Chartres
- 1 c. à café de poudre de curry
- 4 feuilles de brick coupées en 2
- 1 gousse d'ail
- 100 g de ricotta
- 1/2 oignon rouge
- 100 g de yaourt grec
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 1 jus de citron jaune

La veille, faites tremper les haricots dans de l'eau froide durant 12h00. Faites cuire les haricots à l'eau pendant environ 1h30.

Taillez finement l'oignon et faites-le revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive. Ajoutez l'ail haché, le curry et le piment.

Ajoutez ensuite les haricots rouges cuits, ainsi que 3 cuillères à soupe d'eau. Laissez mijoter 2 à 3 minutes à feu doux.

Mixez ce mélange jusqu'à avoir une consistance crémeuse.

Mélangez la ricotta avec le jus de citron et la poudre de curry puis ajoutez le tout à la crème de haricots. Goûtez et assaisonnez.

Déposez une cuillère de farce sur une demi-feuille de brick et pliez en triangle pour former des samoussas.

Disposez les samoussas sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson, badigeonnez-les d'huile et faites cuire au four 20 minutes à 180°C.