

recette écomiam

# SAMOUSSAS DE BŒUF



4 pers.



25 min



10 min

## Ingrédients

### Surgelés écomiam

- 300 g d'égréné de bœuf (15% MG, 5% MG, Charolais ou Bio)
- 100 g de julienne de légumes
- 12 palets de tomate

### Épicerie / Marché

- 8/10 feuilles filo ou feuilles de brick
- 1 cuillère à soupe de curry
- huile d'olive

## Préparation

- Faites chauffer l'huile d'olive, ajoutez l'égréné puis la julienne de légumes.
- Versez le curry et laissez cuire 5 min environ.
- Ajoutez les palets de tomate, salez et poivrez. Laissez fondre et réservez.

## Pliage

- Coupez les feuilles filo en deux dans la longueur.
- Préparez la garniture, les feuilles et un peu d'eau.
- Pliez la feuille filo en deux dans la longueur, déposez une cuillère à soupe de garniture, pliez de façon à obtenir un triangle.
- Repliez de la même façon jusqu'à la fin de la feuille
- Humectez d'un peu d'eau pour maintenir fermé le samoussa.
- Placez les samoussas sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé.
- Faites cuire au four à 180°C pendant 10 min.

Bon appétit !