

SAMOSSAS CITROUILLES ET LENTILLES

INGREDIENTS

Citrouille
Feuille de brick
Lentilles
Ail
Noix de muscade et curcuma
Fromage blanc
Echalotes
Vinaigre noix
Moutarde



RECETTE:

Etape 1:

Dans une casserole d'eau bouillante : mettez un cube de bouillon et laissez cuire les lentilles pendant 25min. En faire de même avec la citrouille, coupée en petits morceaux.

Etape 2:

Ecrasez la citrouille en purée et rajoutez les lentilles. Ajoutez, ail percé, noix de muscade, sel, poivre et curcuma.

Etape 3:

Laissez refroidir.

Etape 4:

Remplissez les feuilles de bricks avec la purée de citrouille/lentilles. Et badigeonnez les au beurre.

Etape 5:

Enfournez les samossas pendant 20min dans un four à 210°

Etape 6:

Pour la sauce: Dans un bol, mélangez moutarde, fromage blanc, échalotes émincées et vinaigre de noix. Salez et poivrez!