



QUE L'ON MET LE MEILLEUR  
DE NOUS-MÊMES POUR  
*vous régaler chaque jour !*

## SAMOUSSAS AU JAMBON BLANC & ASPERGES



4 PERS



15MIN



10 MIN

### Ingrédients

- ★ 1 paquet de feuilles de brick
- ★ 200 g d'asperges vertes (fraîches ou surgelées)
- ★ 1 œuf
- ★ 2 tranches de jambon blanc Madrange
- ★ 50 g de tomates séchées confites à l'huile
- ★ 30 g de Parmesan râpé



### Étapes

- ★ Préchauffez le four à 200°C. Faites cuire la moitié des asperges vertes à la vapeur ou à l'eau pendant 10 minutes. Égouttez bien
- ★ Faites griller les autres asperges très rapidement sur une poêle grill avec un filet d'huile d'olive et une touche de fleur de sel.  
Coupez les feuilles de brick en 2. Émincez le jambon en fines lanières, hachez grossièrement les tomates séchées. Coupez les asperges grillées en rondelles. Réservez.
- ★ Mixez les asperges vapeur. Ajoutez-y l'œuf battu, le Parmesan et les tomates confites. Salez, poivrez.
- ★ Repliez la partie bombée des feuilles de brick et déposez une cuillère de purée d'asperges à une extrémité. Ajoutez quelques lanières de jambon et des rondelles d'asperges. Pliez en triangle pour former vos samoussas.
- ★ Huilez les samoussas au pinceau, déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez 10 minutes en les retournant à mi-cuisson.

### Trucs et astuces

Vous pouvez également cuire vos samoussas à la poêle.  
N'hésitez pas à rajouter des petites herbes fraîches ou des épices, selon vos envies.  
Vous pouvez également y mettre de la ricotta pour un effet ultra crémeux !



Le saviez-vous ? Le samoussa est une recette incontournable dans la gastronomie du Moyen Orient et d'Asie centrale ! Il a été introduit au XIIème siècle dans ces régions et s'est popularisé tout autour de l'Océan indien. Le samoussa peut se manger sucré en étant fourré avec des pistaches ou divers fruits secs, ou comme ici en version salée !