

Samoussas au jambon blanc et aux asperges par Les Pépites de Noisette






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

LE PRODUIT PHARE



Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★	 15 min	 10 min	 X 4

PRÉPARATION

- Étape 1** 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.
- Étape 2** 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.
- Étape 3** 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.
- Étape 4** Mixez les asperges vapeur. Ajoutez-y l'œuf battu, le Parmesan et les tomates confites. Salez, poivrez.
- Étape 5** 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.
- Étape 6** Huilez les samoussas au pinceau, déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez 10 minutes en les retournant à mi-cuisson. Dégustez tiède avec une petite sauce au yaourt et des feuilles de salade croquante.

ASTUCES DU CHEF

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.