

# SAMOUSSA DE GRUYERE AOP AU COULIS VERT



Préparation : 45 min. Cuisson : 7 min. Ingrédients : 4 pers.

- **300 g** de Gruyère AOP râpé
- **16 feuilles** de brique (ou pâte filo ou pâte à rouleaux de printemps)
- **1 cs** eau
- **1 cd** de farine
- **140 g** de tomates coupées en petit dés
- **100 g** de tomates séchées
- **20 g** échalote hachée
- **2 pincées** de sel
- **2 pincées** de poivre

Coulis vert :

- **50 g** de persil
- **0.5 dl** huile d'olive
- **1 cc** de farine
- **1 cc** de beurre
- **2 pincées** de poivre
- **2 pincées** de sel

1. Peler et ciseler finement les échalotes, réserver.
2. Hacher grossièrement les tomates fraîches et séchées, réserver.
3. Dans un saladier, mélanger le Gruyère AOP râpé, les échalotes et les tomates fraîches et séchées. Rectifier l'assaisonnement.
4. Couper les feuilles de brick en 4 bandes. Attention, réaliser cette opération au dernier moment afin d'éviter qu'elles ne sèchent et deviennent cassantes.
5. Préparer la « colle » alimentaire en mélangeant l'eau et la farine.
6. Prenez une bande de brick et mettez, à peu près, la moitié d'une cuillère à café de la préparation au début de la bande.
7. Plier ensuite en triangle sur lui-même plusieurs fois, quand vous arrivez à la fin de la bande mettez un peu de « la colle » et continuer de le plier en triangle, la colle fera tenir le tout.
8. Cuisson : mettez un peu d'huile dans une poêle et faites revenir les samoussas jusqu'à ce qu'ils soient dorés ou bien à la friture.

COULIS VERT :

1. Blanchir à l'eau salée le persil frisé que vous aurez lavé, Refroidir rapidement dans l'eau glacée afin de préserver la couleur verte.
2. Egoutter et disposer dans un cutter électrique.
3. Ajouter l'huile d'olive et turbiner jusqu'à ce que le mélange devienne homogène.
4. Disposer dans une petite casserole et lier avec le mélange de beurre/farine que l'on appelle en cuisine « beurre manié ». Cela liera le coulis.
5. Rectifier l'assaisonnement et dresser selon vos envies.

**BON APPETIT**