

# Samoussa au bœuf

## ingrédients (pour environ 20samoussas)

- 500g de bœuf haché
- 3 gousses d'ail
- 1 oignon
- 7 feuilles de bricks
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à café de menthe
- 3 branches de coriandre ciselée
- 1 cuillère à soupe de curcuma
- 1 cuillère à café de piment (Espelette, purée de piment au choix)
- 1 cuillère à café de curry
- 1 jaune d'œuf
- sel poivre
- huile pour friture
- huile d'olive
- 1 citron vert

## Préparation

1. Émincer l'oignon et l'ail et les faire revenir dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2. Après 5 à 7 min de cuisson, ajouter le bœuf haché. L'émietter avec la spatule (les morceaux ne doivent pas être solidaires). Mélanger à la spatule.
3. Saler, poivrer, ajouter toutes les épices et mélanger.
4. Laisser cuire a feu moyen 8mn, puis réserver.
5. Préparer une feuille de brick et la découper en 3 bandes égales (couper les extrémités droites et gauches pour que ce soit droit.
6. Garnissez la feuille de brick en suivant les conseils de la démo vidéo, [ICI](#), fermer le dernier bout en le badigeonnant de jaune d'œuf
7. Faire cuire dans 2 cm d'huile très chaude, chaque côté doit être brun.
8. Servir tiède, avec un filet de jus de citron vert.