



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Samoussas aubergine - banane .



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 4 samoussas :

- 2 feuilles de brick coupées en 2
- ½ aubergine
- 1 gousse d'ail
- 1 banane
- Piment de Cayenne, gingembre
- Graines de sésame
- 1 c.à.c. de miel
- Huile

- fendre 1 aubergine en deux dans la longueur
- Glisser des lamelles de la gousse d'ail dans la peau de l'aubergine
- Mettre au micro ondes pendant 7 minutes
- Retirer la peau et mettre en charpie la chair dans une poêle légèrement huilée
- Rajouter la banane écrasée et les épices, laisser composer quelques minutes
- Préchauffer le four à 180°C th.6, couper une feuille de brick ronde en 2
- Plier cette moitié en 2 et repérer le côté gauche supérieur, imaginer un petit triangle
- Mettre une petite quantité de la préparation aubergine / banane dans ce triangle
- En restant dans l'alignement du rectangle formé, plier la feuille de brick en triangles
- Mélanger le miel avec 1 c.à.s d'huile, badigeonner au pinceau sur les samoussas
- Saupoudrer la surface de graines de sésames, enfourner à 210°C th.7 pendant 10-15 minutes