

Samoussas aux blettes et œufs

Bonjour à tous,

Le mois d'Avril dans les potagers de campagne se caractérise par deux éléments : 1) la profusion des blettes 2) La profusion des œufs des poules. En effet, le printemps démarre, les légumes qui ont végété en hiver prennent couleurs et grandeurs, les poules reprennent plaisir à gambader.. et cela se traduit par la profusion. Dans mon potager, je peux notamment vous garantir qu'un large espace est envahi par des jolies blettes à carde rouge, blettes qui devront bientôt libérer l'espace pour faire place aux courgettes et tomates.

Bref, la recette du jour est l'illustration de cette profusion : Des blettes, des œufs, tout porte sur l'idée d'un flan ou d'un clafoutis mais il existe d'autres options pour varier. C'est en « nettoyant » les Menu d'Avril et retrouvant la recette du pâté de pâques aux œufs dur que l'idée d'un « *fouffé de blette et oeufs durs* » m'a parue sympathique. L'envie de profiter du beau temps à porté vers la miniaturisation pour l'apéritif, puis l'envie de croustillant vers des samoussas. Inventée pour l'amusement, cette recette a beaucoup plus lors d'un apéritif entre amis : c'est croustillant et moelleux, cela change en terme de saveurs, cela permet de voir les blettes autrement. Le temps de préparation un peu longuet est le seul défaut.

Je voulais donc partager avec vous cette recette de samoussas blette et oeufs, en espérant que cela vous amuse ou inspire pour le joli week-end qui s'annonce. J'espère que cela vous plaira. Bonne journée ! ☐

- SAMOUSSAS -
BLETTE ET OEUFS



Recette: Samoussas blettes oeufs

Saison de la recette : Novembre à Mai

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson: 25 minutes

Ingrédients

Pour 12 bricks

- 6 feuilles de brick
- 500 g de blettes
- 1 gousse d'ail
- 2 oeufs
- Huile d'olive
- sel, poivre

Réalisation

- Faites cuire les œufs 10 min dans de l'eau bouillante.
- Lavez les blettes, séparez les feuilles des cardes. Émincez le tout finement. Épluchez puis hachez la gousse d'ail.
- Blanchissez les blettes 2-3 minutes dans de l'eau bouillante salée. Égouttez soigneusement
- Dans une poêle, faites chauffer un peu d'huile d'olive puis faites revenir ail avec les blettes pendant 5 minutes. Salez, poivrez. Laissez refroidir.
- Écalez vos oeufs durs puis coupez-les en rondelles.
- Dressage
 - Coupez une feuille de brick en deux. Prenez une moitié, rempliez la partie arrondie pour former

une bande triangulaire.

- Dressez vos samoussas : Répartissez une cuillerée de farce aux blettes sur une extrémité et une rondelle d'œuf dur.
- Rabattez l'extérieur de la brick sur la farce, puis repliez progressivement en forme de triangle. Insérez le dernier pli entre les feuilles/
- Placez une plaque de cuisson four et badigeonnez les d'un peu d'huile d'olive.

- Cuisson : Enfournes les samoussas 15-20 minutes à 180°C.

Dégustez ces samoussas chauds ou à température ambiante

Astuces :

- pour une farce plus crémeuse, ajoutez 2-3 cuillerées à soupe de crème.
- Variante 1 : Remplacez les blettes par des épinards
- Variante 2 : Les oeufs peuvent être remplacés par du fromage



© Au Fil du Thym

Samoussas blettes œufs
