

Samoussas

Ingrédients pour 4 personnes :

- 350g de boeuf haché
- 500g d'aubergine
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Gingembre
- Curry
- Piment
- Cumin,
- Sel



Réalisation :

- Emincer et faire revenir dans de la matière grasse l'oignon et l'ail.
- Ajouter l'aubergine coupée en petits cubes et faire revenir.
- Ajouter les épices.
- Ajouter le boeuf haché et faire mijoter jusqu'à ce que le boeuf soit bien cuit.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Laisser refroidir.
- Monter les samoussas.
- Déposer de l'huile d'olive à l'aide d'un pinceau, et éventuellement des épices (paprika...).
- Cuire environ 25 minutes à 210°C (adapter à votre four).