

Samoussa aux orties

Ingrédients

Vinaigre, 1 cuillère à soupe d' huile d'olive, 1 bouquet de jeunes feuilles d'orties (feuilles sommitales), 2 gousses d'ail

1 pomme de terre, 6 feuilles de brick, 1 chèvre frais, 1 poignée de noisettes

ÉTAPE 1 : Bien laver les orties et les faire tremper dans de l'eau et du vinaigre.

ÉTAPE 2 : Laver la pomme de terre et la couper en gros dés (2 cm).

ÉTAPE 3 : Les cuire à l'eau bouillante, 10 à 15min. Pour savoir si la pomme de terre est cuite, planter un couteau dedans. Si elle se détache facilement, elle est cuite.

ÉTAPE 4 : Égoutter la pomme de terre cuite, l'écraser puis ajouter l'ail.

ÉTAPE 5 : A l'aide du plat du couteau ou d'un verre, briser les noisettes. Astuce : pour briser facilement une noisette, poser un couteau à plat dessus et appuyer avec la paume de la main, facile et aucun risque de se couper.

ÉTAPE 6 : Prélever les feuilles d'orties et les faire revenir avec une cuillère à soupe d'huile d'olive.

ÉTAPE 7 : Hors du feu, ajouter les pommes de terre écrasées, le chèvre et les noisettes en morceaux.

ÉTAPE 8 : Couper les feuilles de brick en bandes (6cm de largeur).

ÉTAPE 9 : Former les samoussas.

ÉTAPE 10 : Les faire dorer à la poêle 30 minutes .

NB : Pour une cuisson des orties en légumes, relever leur saveur assez fade par l'emploi d'échalotes, de poivre et de noix de muscade.