

## **SAMBOUSSIK**

Quantité : environ 10 samboussik

Temps de préparation : 10 min (+ 1h de repos)

Temps de cuisson : 10 min

Temps total : 1h20

### **Ingrédients :**

Pour la farce :

- 270g de farce végétale ACCRO
- Menthe
- Pignons
- 1 Oignon

Pour la pâte :

- 250g de farine
- 125g de beurre
- 10cl d'eau
- Sel

Pour la salade :

- Persil
- Cerfeuil
- Estragon
- Menthe
- Coriandre

### **La recette étape par étape :**

1. Préparez la pâte: Mélangez les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, et laissez reposer 1h.
2. Hachez l'oignon, faites-le revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et ajoutez les pignons pour les torrifier.
3. Ajoutez l'oignon dans la farce ACCRO ainsi que la menthe hachée.
4. Étalez la pâte assez finement, et découpez des cercles à l'aide d'un emporte-pièce. Déposez une boulette dans chaque cercle de pâte et refermez-les en soudant bien les côtés.
5. Faites frire les samboussik dans une friteuse à 180°C et égouttez-les sur un papier avant de servir.
6. Faites une jolie salade d'herbes pour accompagner les samboussik.