



## **Samossas de boeuf et pois sucrés, roquette à la vinaigrette aux herbes**

Temps de préparation : 8 minutes

Temps de cuisson : 10 + 15 minutes

Recette pour 12 samossas

### **Ingédients**

- 300 g de viande de boeuf hachée
- ½ barquette de pois sucrés C’Zon
- 5 c à soupe de sauce soja salée
- 6 feuilles de brick
- Huile d’olive
- Mélange de baies roses en grain
- Sel, poivre

### *Pour la salade et la vinaigrette*

- 100 g de roquette
- 3 c. à soupe de vinaigre de vin blanc, cépage Chardonnay
- Herbes fraîches (ciboulette, coriandre, persil frisé)
- Sel, poivre

1. Préchauffer le four à 230°.
2. Laver et tailler les petits pois sucrés.
3. Dans un mortier, écraser au pilon les baies roses. Dans un poêle, faire revenir la viande hachée avec les petits pois sucrés.
4. Assaisonner, sortir du feu et mélanger avec la sauce soja et les baies écrasées.

5. Couper les feuilles de brick en deux, replier la partie arrondie, placer une cuillère de farce et plier en triangle.
6. À l'aide d'un pinceau, huiler les samossas.
7. Les placer dans un plat à four et cuire 15 min à four chaud.

#### **Pour la vinaigrette**

1. Rincer et ciseler les herbes.
2. Dans un bol, mélanger l'huile et le vinaigre, assaisonner et ajouter les herbes.
3. Servir les samossas avec la salade de roquette et sa petite vinaigrette aux herbes.

Cette recette se réalise avec des légumes frais prêts à l'emploi C'Zon disponibles au rayon fruits et légumes en GMS.