

SAMOUSSAS AU BŒUF ET GINGEMBRE

Découvrez nos délicieux samoussas au bœuf et gingembre, où le thym soulage les douleurs en bouche, le gingembre apaise les nausées et le basilic corrige les déviances du goût. Une fusion parfaite de saveurs et de bienfaits pour une expérience culinaire saine et savoureuse.

Image not found

[https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/182/thumbnails/16 Samoussa boeuf gingembre.jpg](https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/182/thumbnails/16%20Samoussa%20boeuf%20gingembre.jpg)

Temps de préparation : 15 min - Temps de cuisson : 15 min - Temps de repos : 0

Ingrédients (6 personnes)

- 1 paquet de feuilles de briques
- 2 oignons frais
- 1 pincée de basilic séché
- 1 pincée de thym séché
- 1 courgette
- 400 g de hachée de boeuf
- 1 c-à-c de gingembre moulu
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- De l'huile pour la friture

Préparation

Pelez et hachez les oignons.

Lavez et râper la courgette.

Dans une poêle huilée, faites blondir les oignons puis incorporez la courgette.

Faites cuire 3 min. Réservez.

Mélangez la viande avec le basilic, le thym, les oignons, la courgette, le sel, le poivre et le gingembre. | Badigeonnez les feuilles de bricks avec un peu d'huile.

Coupez chaque feuille de brick en bande de 8 cm de haut.

Farcez-les avec ce mélange et pliez-les en triangle.

Faites frire les triangles dans de l'huile très chaude durant 10 min.

Egouttez sur du papier absorbant et servir aussitôt