

## SAMOUSSAS POULET

**Ingrédients :    Pour 6 personnes**

- 600 g de viande de poulet
- 1 oignon
- 2 bottes d'oignons verts
- Piments
- Gingembre
- 1c. à soupe de safran
- Sel
- 10 feuilles de brick (pour préparer les nems)



**Préparation :**

- Hacher finement le poulet et les oignons verts.
- Saler et faire revenir quelques minutes.
- Piler le piment, le gingembre et le sel, les ajouter à la préparation avec le safran.
- Ramollir les feuilles de brick dans un peu d'eau. Les couper en bandes de 5 cm de large.
- Déposer une cuillerée de farce et les plier en forme de triangle.
- A l'aide d'une colle à base de farine et un peu d'eau, les coller et appuyer sur les bords pour les souder.
- Une fois les samoussas préparés, les faire frire en les retournant fréquemment.

(N.B. pour le repas du 10-07, Ghislaine a remplacé le poulet par du poisson)