

Duo croustillant chèvre, courgette

et menthe



Pour 4 nems et 4 samoussas

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 12 minutes

- 3 feuilles de brick
- 50 g de fromage de chèvre frais
- 1/2 courgette
- 10 feuilles de menthe
- 2 ou 3 olives (facultatif)
- 1 gousse d'ail
- 1 c à soupe de jus de citron
- 1 c à soupe de crème fraîche (liquide ou épaisse) ou 1 c à soupe de lait
- Beurre fondu

Préparez la garniture : Coupez la demi courgette en petits dés. Hachez la menthe au couteau ou robot hachoir. Émincez l'olive en tout petits morceaux.

Faites chauffer une poêle. Ajoutez le citron et l'ail pressé ou haché finement. Laissez cuire 2 minutes à feu moyen. Ajoutez les dés de courgette et les petits morceaux d'olive. Salez légèrement, ceci va permettre d'évacuer plus rapidement l'eau des courgettes durant la cuisson. Laissez cuire 5 minutes toujours à feu moyen. Réservez.

Dans un cul de poule ou saladier, écrasez le chèvre avec une fourchette. Ajoutez la crème fraîche ou lait pour homogénéiser la préparation. Incorporez le mélange courgette/olives et la menthe. Salez et poivrez. Réservez.

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Préparez la nems et les samoussas : Pour les nems, coupez une feuille de brick en 4 parts à l'aide de ciseaux. Badigeonnez la surface de chaque portion avec du beurre fondu. Disposez une portion de garniture (la valeur d'une cuillère à dessert). Rabattez le bord droit et gauche. Enroulez en commençant par la base. *Si la pointe ne colle pas bien, humectez avec un peu d'eau.* Répétez l'opération pour les 3 autres.

Pour les samoussas, coupez les feuilles de brick en 2 toujours à l'aide de ciseaux. Badigeonnez chaque moitié avec du beurre fondu. Repliez la partie arrondie. Disposez un peu de garniture sur l'extrémité du bord droit. Remontez le bord inférieur vers le haut en recouvrant la garniture en formant un bord droit puis repliez vers la gauche et ainsi de suite jusqu'au bout. Rentrez le surplus de feuille à l'intérieur ou humectez avec un peu d'eau pour souder. Répétez l'opération pour les 3 autres samoussas.

Places les nems et les samoussas sur une plaque de cuisson ou un plat à tarte pour une petite quantité comme moi. Badigeonnez le dessus des nems et des samoussas avec du beurre fondu. Glissez au four pour 12 minutes (voire en fonction de votre four). Placez sur un papier absorbant pour enlever l'excédent de gras.

Servez avec une petite salade bien assaisonnée ou à l'apéritif.