

Samoussas aux blettes, cumin et féta



Ingrédients pour 4 personnes :

- 350 g de blettes tiges et feuilles
- 120 g d'oignon 1 gros émincé
- 1 càs d'huile d'olive
- ½ c. à c. de cumin
- ½ c. à c. de paprika doux
- 1 c. à c. d'origan
- sel
- 120 ml d'eau
- 2 œufs
- 150 g de féta
- 1 paquet de 10 feuilles filo ou feuilles de brique
- huile d'olive

Les étapes

Nettoyez puis émincez les blettes. Réservez. Épluchez puis émincez finement l'oignon. Faites chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen et mettez les oignons à revenir avec le cumin et le paprika pendant 5min. Ajoutez les blettes, le sel et l'origan et faites revenir 5min. Ajoutez l'eau et faites revenir encore une dizaine de minutes ou jusqu'à évaporation de l'eau. Les blettes doivent être tendres. Retirez du feu. Battez les œufs et émiettez la féta. Mélangez-les avec les blettes. Préchauffez le four à 200°C et préparez 2 grilles de cuisson en les couvrant de papier cuisson. Coupez les feuilles filo en 2 dans le sens de la longueur. Versez un peu d'huile dans un bol et munissez-vous d'un pinceau. Prenez une bande de filo, posez-la devant vous. Pliez-la en 2 dans le sens de la longueur pour avoir une longue bande. Passez le pinceau d'huile sur toute la surface de la bande. Mettez une grosse c. à s. de farce sur le bord de la bande et pliez-la en triangle. Déposez-la sur la grille et répétez l'opération. Une fois que la première grille est remplie, enfournez à mi-hauteur pour 20min. Continuez de plier les samoussas et enfournez la deuxième grille.

Source : [Samoussas aux Blettes, Cumin et Fêta \(Végétarien\) - Free The Pickle](#)