



# SAMOSSA CHAMPIGNON & MOZZARELLA

---

 Electrolux



# SAMOSSA CHAMPIGNON & MOZZARELLA

Table induction SenseFry® Série 800 SENSE,  
fonction Cuisson Assistée

## INGRÉDIENTS

- 750 g de champignons
- 1 gousse d'ail
- 1/2 botte de persil
- sel, poivre du moulin
- 1 petite c. à café de paprika
- 100 g de mozzarella
- 10 feuilles de brick
- Quelques câpres
- 1 blanc d'œuf (facultatif)
- Huile d'olive

### Sauce

- 250/300 g de poivrons rouges pelé en bocal
- 1 trait de vinaigre de riz ou cidre
- 10 g de cassonade
- 1 c. à soupe de fécule de maïs (Maïzena)



40 MN



FACILE



16 À 20 PIÈCES

## PRÉPARATION

1. Commencer par confectionner la sauce: mixer tous les ingrédients et mettre en pot pour servir
2. Faire revenir les champignons préalablement pelés et taillés, dans un filet d'huile d'olive, saler, poivrer ajouter le paprika doux. Ajouter l'ail haché et laisser cuire à feu doux jusqu'à évaporation du liquide.
3. En fin de cuisson ajouter la mozza taillée en dés et le persil haché. Retirer du feu et laisser refroidir.
4. Découper les feuilles de brick en deux, puis les replier en longueur. Déposer une cuillère de farce en bas d'une feuille, ajouter deux câpres. Commencer à plier en triangle, en remontant jusqu'en haut. Humidifier le contour au blanc d'œuf ou d'eau froide et sceller.
5. Faire chauffer l'huile dans une poêle avec la fonction **Cuisson Assistée SenseFry®**, sur la position «gaufre» et déposer les samossas lorsque la table indique que la juste température est atteinte. Veiller à ce qu'ils soient bien à plat et les colorer des deux côtés. Les réserver sur un papier absorbant. On peut les garder au four pour les maintenir au chaud.