

# Samoussas au Gruyère de France



Durée :  
**30 min**



Saisonnalité :  
**Hiver**



Difficulté :  
**Moyenne**



Quantité :  
**4 pers.**

## Ingrédients

### Pour les samoussas

- 10 feuilles de brick
- 10 asperges vertes
- 200 g de petits pois écossés
- 2 pommes de terre (à purée)
- 100g de Gruyère de France râpé
- 2 CàS de crème fraîche épaisse
- 20 g de beurre
- Sel et poivre

## Préparation

- Lavez les pommes de terre, épluchez-les puis coupez-les en petits cubes et faites-les cuire dans de l'eau salée, égouttez et réservez.
- Lavez les asperges, coupez la base épluchez-les (les asperges vertes, si elles sont bien fines, peuvent également être cuites sans les éplucher).
- Faites-les cuire à la vapeur ou dans de l'eau salée (sans mettre de couvercle, elles resteront bien vertes).
- Faites revenir les petits pois dans un peu de beurre avec une échalote, surveillez la cuisson, ils doivent rester un peu fermes.
- Réservez 2 CàS de petits pois puis mixez le reste avec les pommes de terre et 7 asperges, ajoutez la crème, le Gruyère de France et le beurre, salez et poivrez.
- Coupez les 3 asperges restantes en petites rondelles puis ajoutez-les à la purée, incorporez également le reste de petits pois.
- Coupez chaque feuille de brick en deux puis encore en deux pour obtenir deux bandes d'environ 6 cm sur 30 cm.
- Déposez un peu de farce sur une extrémité puis pliez de façon à faire un triangle.
- À l'aide d'un pinceau, huilez légèrement chaque samoussa puis passez-le quelques minutes à la poêle pour le faire dorer.
- Servez les samoussas accompagnés d'une salade verte.



Testez cette recette chez  
vous et partagez la avec  
**#GruyereFrance**