

# Samoussas au boudin noir, dés de pomme et curry



Les recettes culinaires  
Maison La Mauny

[www.maisonlamauny.com](http://www.maisonlamauny.com)

Pour 12 samoussas

300g de boudin noir antillais

2 pommes à chair ferme (300g)

1 gros oignon (80g)

1 cuillère à café bombée de curry  
doux (1/2 si le curry est fort)

7 feuilles de pâte filo



10 minutes



20 minutes  
à 180°C



Pelez les pommes et coupez-les en petits dés. Émincez finement l'oignon.

Retirez la peau du boudin noir et faites-le revenir à la poêle 3 minutes pour l'assouplir (texture de tapenade). Versez-le dans le saladier et réservez.

Sans rincer la poêle, faites dorer les dés de pommes et l'oignon à feu moyen durant 5 minutes.

Ajoutez un demi-verre d'eau en cours de cuisson. Incorporez le curry à la fin pour que ses parfums soient préservés.

Versez le tout dans le saladier et mélangez avec le boudin noir.

Coupez chaque feuille de filo en deux dans le sens de la longueur.

Badigeonnez une demi-feuille d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau, repliez-la en deux dans le sens de la longueur et rebadigeonnez de l'huile dessus.

Déposez une bonne cuillère à café de farce à droite de la feuille et repliez-la.

Enfournez 15 à 20 min à 180°C.



Servez avec  
un Planteur Maison La Mauny

voir recette du cocktail Maison La Mauny sur notre site

À bientôt sur   [www.maisonlamauny.com](http://www.maisonlamauny.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION