

Samosas à la mexicaine

Préparation : 50 min

Cuisson : 25 min

Pour 4 personnes



Ingrédients:

- 1 boîte de thon (140g)
- 2 gros poivrons rouge
- 1 oignon rouge
- 1 petite boîte de maïs (140g)
- 1 boîte de coulis de tomate (400g)
- 1 CàS de paprika
- 1 CàS de cumin
- 2 CàS épices Mexicaines (ou Cajun ou à Guacamole)
- 1 paquet de feuilles de brick
- Huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- Jus d'un demi citron
- Sel, poivre

Sauce guacamole :

- 2 avocats écrasés à la fourchette
- Epices mexicaines ou cajun
- Jus d'un demi citron
- Coriandre/Persil

1- Préchauffer le four à 210°C

2- Laver et couper les poivrons, l'oignon, l'ail, et les faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive et les épices, pendant 10min sur feu moyen



3- Presser le demi citron

4- Rajouter le coulis de tomate, laisser cuire 5min, et finir avec le jus de citron, le thon et le maïs. Saler et poivrer.

