 **Samossas au Beaufort**

 **Pour 60 minis Samossas au Beaufort**

**- 400 g de** [**viande hachée**](https://recettes.de/viande-hachee) **(1)**
**- 1** [**oignon rouge**](https://recettes.de/oignon-rouge)
**- 390 g de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)
**- 200 g de** [**Beaufort**](https://recettes.de/beaufort) **(2)**
**- 170 g de** [**petits pois**](https://recettes.de/petits-pois) **extra fins (3)**
**- ½ càc de cumin en poudre**
**- ½ càc de curry en poudre**
**- 300 g d'eau**
**- 15 feuilles de** [**brick**](https://recettes.de/bricks)
**- huile d'olive**
**- sel & poivre du moulin
- 1 blanc d'œuf**

**Plaque du four tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 180°C** 

Éplucher et couper l'oignon en petits dés.
Éplucher et couper les carottes en petits dés.
Couper le Beaufort en petits dés.
Faire revenir la viande dans une cuillerée d'huile d'olive chaude en remuant bien pour séparer les grains. Réserver.
Dans la même sauteuse, rajouter une cuillerée d'huile et faire revenir les oignons.
Ajouter les dés de carottes et bien mélanger. Ajouter les petits pois et mélanger.
Incorporer les épices et l'eau. Saler.
Laisser cuire jusqu'à ce que les carottes deviennent tendres mais sans s'écraser et que l'eau se soit évaporée (environ 20 minutes).
Ajouter la viande hachée, bien mélanger et laisser refroidir.
Incorporer les dés de Beaufort, vérifier l'assaisonnement en sel et poivrer.
Couper les feuilles de brick en 4.
Déposer une cuillerée à soupe de farce dans un coin de la bande et plier en triangle plusieurs fois pour former le samossa.
Badigeonner la petite languette finale avec du blanc d'œuf et la glisser dans la pliure du triangle.
Déposer les samossas sur la plaque et les badigeonner de blanc d'œuf au pinceau.
Enfourner pour environ 15 minutes, jusqu'à ce que les Samossas au Beaufort soient dorés.
Déguster chaud !