



Samoussas aux betteraves confites et à la feta

11/03/2020 à 15h48

Par [Laurence Benedetti](#)

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 8 feuilles de brick
- 3 betteraves rouges cuites
- 200 g de feta
- 2 oignons nouveaux
- 2 cuillères à soupe de miel
- 6 branches de thym
- 30 g de beurre fondu
- persil ciselé
- huile d'olive
- sel, poivre

Préparation :

- Lavez et émincez les oignons ;
- Coupez les betteraves cuites en petits cubes ;
- Emiettez la feta dans un saladier ;
- Ajoutez les betteraves, les oignons, le thym effeuillé et le persil ciselé ;
- Mélangez bien puis versez le miel et un peu d'huile d'olive pour lier la préparation ;
- Assaisonnez de sel et de poivre ;
- Préchauffez le four à 200°C ;
- Coupez chaque feuille de brick en demi-cercle ;
- Répartissez la préparation aux betteraves sur les demi-cercles ;
- Repliez les demi-cercles en triangles pour former les samoussas ;
- Placez les samoussas sur une plaque de four recouverte de papier cuisson ;
- Badigeonnez-les avec le beurre fondu ;
- Enfournez pendant 10 minutes jusqu'à ce que les samoussas soient bien dorés ;
- Dégustez tiède ou froid.