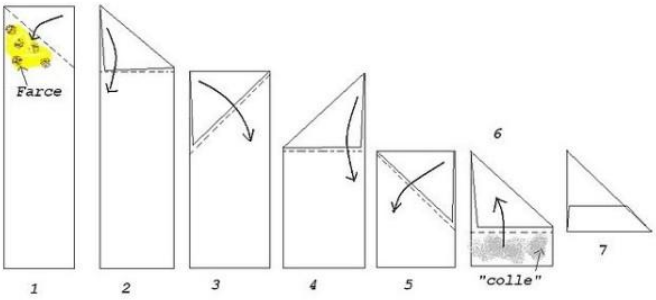
Samoussas chou rouge et pommes

1 chou rouge,
30 g de beurre,
4 pommes
1 oignon,
20 cl de vinaigre de cidre
2 feuilles de laurier, 1 clou de girofle,
1 CàS Sésame blond
1 verre de bouillon, sel, poivre du moulin
1 paquet de 8 feuilles de brick

Nettoyer le chou, puis le couper en 2 et l'émincer en julienne. Peler et hacher l'oignon puis le mettre à fondre dans une casserole avec le beurre. Détailler les pommes en petits dés. Laisser cuire à feu doux sans cesser de remuer afin d'éviter que la préparation ne colore. Ajouter ensuite le chou en julienne et arroser de vinaigre de cidre avec le bouillon pour mouiller la préparation. Saler, poivrer, jeter les feuilles de laurier et le clou de girofle dans la casserole, puis laisser étuver à couvert pendant 1 h.

Préchauffer le four à 180°. Vérifier la cuisson du chou rouge, assaisonner si besoin et mélanger avec le sésame blond, attendre qu'il refroidisse avant de faire les samoussas.

Couper une feuille de brick en 2, poser la feuille de brick à plat avec le côté arrondi vers le haut, replier la demi feuille de brick vers vous et mettre un peu de farce à 5cm du bord à gauche et plier de façon à obtenir un triangle. Disposer les samoussas sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson et cuire 10 minutes en retournant à la moitié du temps.