



# Samoussas au chèvre frais, pommes de terre et coriandre

*Je vous propose aujourd'hui une recette en accord met et vin avec le vin rosé du Cru Vacqueyras. Avec son nez fruité et parfumé et une belle palette aromatique de fruits rouges frais, tels que groseille et fraise aux arômes de garrigue. Sa couleur brillante tire vers le corail et le rose profond. En bouche le vin rosé de Vacqueyras est généreux, frais et charmeur. Il sera parfait servi bien frais entre 10 et 12°C. Il s'accordera à merveille avec les samoussas au chèvre frais que je vous propose en apéritif ou en entrée chaude.*

*N'oubliez jamais que le vin doit sublimer le repas et les plats. Il est indispensable à la magie de l'instant. Il ouvre la porte à des échanges, discussions et débats. Surtout, ne pas se focaliser sur des idées reçues, mais laisser libre cours à son imagination pour surprendre et expérimenter. Le vin rosé du Cru Vacqueyras doit être bu avec plaisir et gourmandise.*

*A vous de jouer désormais !*

## INGREDIENTS : (Pour 4 personnes)

- 4 petites pommes de terre
- 200 g de fromage de chèvre frais
- Quelques branches de coriandre fraîche
- 8 feuilles de pâte filo
- 1 gros oignon
- 2 c.à.soupe d'huile d'olive
- Beurre
- Sel, poivre du moulin

## PRÉPARATION :

Laver les pommes de terre et laisser cuire à la vapeur pendant 15-20 minutes.  
Refroidir et enlever la peau.  
Réserver.  
Eplucher l'oignon et le couper en cubes.  
Verser l'huile d'olive dans une poêle et faire revenir l'oignon pendant 10 minutes, à feu doux.  
Saler et poivrer, ajouter un morceau de beurre.  
Dans un petit robot hachoir verser les pommes de terre et l'oignon revenu dans de l'huile et du beurre.  
Ajouter les feuilles de coriandre.  
Mixer le tout pour obtenir une préparation lisse et homogène.  
Verser cette pâte dans un saladier et incorporer le fromage de chèvre frais.

Bien écraser à la fourchette et mélanger au reste de la préparation.  
Réserver.

•

Préchauffer votre four à 200°C.  
Couper les feuilles de pâte filo en deux pour obtenir deux rectangles.  
Plier le rectangle en deux.  
Déposer la valeur d'une bonne cuillère à soupe de farce au fromage sur une extrémité.  
Plier la feuille en triangle pour former le samoussa.  
Renouveler les opérations jusqu'à la dernière feuille de pâte filo.  
Dans une petite casserole, faire fondre 20 grammes de beurre à feu doux.  
Badigeonner les samoussas de beurre fondu à l'aide d'un pinceau pâtissier.  
Enfourner pour 10-15 minutes de cuisson.  
Une fois bien dorés et bien croustillants sortez les samoussa du four et les déguster encore chauds à l'apéritif, l'entrée ou en accompagnement.