

Nom de la boutique

# RECETTE : SAMOUSA'CRÉMENT BONS VEGGIE !



# SamouSacrément Bons Veggie Keto

## Ingédients :

Pour 1 samoussa :



*Pour 6 samoussas*

- 3 **Wraps Délices Low Carb\***
- 60 g d'oignon jaune
- 80 g d'aubergine
- 80 g de courgettes
- Sel, poivre
- Persil
- 1 càs **huile d'olive vierge La Tourangelle\***
- 1 gousse d'ail
- 30 g Fromage râpé

\*Les produits en gras sont disponibles sur [www.deliceslowcarb.com](http://www.deliceslowcarb.com)



# Samou Sacrement Bons Veggie Keto

## **Étapes :**



1. Préparez les légumes en petits cubes
2. Faire revenir les dés de légumes à la poêle, dans l'huile d'olive
3. Assaisonnez selon le goût
4. Hachez l'ail et le persil puis les ajouter à la préparation.
5. laissez cuire à feu doux environ 10 min, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
6. Préparez les wraps pour le pliage des samoussas, 1 wrap pour 2 samoussas
7. Garnir le demi wrap avec les légumes et une pincée d'emmental râpé, puis procédez au pliage en triangle.
8. Faites dorer les samoussa à la poêle quelques minutes sur chaque face.