

Samossa Indien

Il te faut:

- Des feuilles de brick
- De l'huile d'olive
- Des légumes : 1 patate douce, 1 carotte, ½ poireau, ½ poivron et ½ courgette.
- Des épices : curry et cumin
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- Brins de coriandre
- Du beurre



Marche à suivre:

1. Lavez vos légumes puis épluchez-les et coupez-les en fines lamelles (plus elles sont fines, plus vite elles cuiront).
2. Dans une poêle à feu vif avec un filet d'huile, déposez les légumes finement émincés, salez, poivrez et mélangez souvent pour que ça ne brûle pas.
3. Au bout de 5 minutes, rajoutez la crème fraîche et le curry en poudre. Couvrez et laissez cuire environ 25 minutes à feu doux-moyen, en mélangeant de temps en temps.
4. Ciselez la coriandre et rajoutez-la.
5. Préchauffez votre four à 200°C en mode convection naturelle/chauffeur statique haut et bas
6. Réalisez le pliage des samosas : coupez une feuille de brick en deux, prenez le haut du demi-arc de cercle et rabattez-le, mettez dans le coin gauche. Prenez ensuite le coin du haut et rabattez-le sur la farce pour former un triangle. Soulevez le triangle et rabattez-le puis répétez l'opération jusqu'à la fin. Rentrez le reste de la feuille de brick à l'intérieur du samossa pour le fermer
7. Répétez l'opération jusqu'à l'épuisement des ingrédients. Badigeonnez les samosas avec le beurre que vous aurez fait fondre au préalable et un pinceau, puis enfournez-les pendant 12 minutes à 200°C, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

