

INGRÉDIENTS

🍴 6 PORTIONS

🕒 40 MIN

👤 DIFFICILE

1 paquet de Sensational haché Garden Gourmet

1 paquet de pâte à samosa ou pâte phyllo

200 g de pommes de terre

100 g de petits pois

1 petit oignon

1 gousse d'ail

1 poivron vert

1 cm de gingembre frais

1 càs de garam massala

2 càc de curcuma

piment et sel

huile de friture

Ces délicieux samoussas indiens végétaliens sont le casse-croûte idéal pour les fêtes ou en entrée pour un dîner d'inspiration indienne. Préparés avec notre Sensational haché de Garden Gourmet, ces délicieuses pâtisseries salées vous donneront un goût d'Inde directement dans votre cuisine !

PRÉPARATION

1. Prépare la pâte à samosa

Prépare la pâte à samosa selon la recette ou utilise de la pâte filo toute prête.

2. Prépare les légumes

Epluche et coupe les pommes de terre en petits cubes. Fais bouillir brièvement les petits pois et les pommes de terre dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient cuits et rince-les sous l'eau froide. Hache l'oignon, l'ail et le poivron vert (chair épépinée) et râper le gingembre.

3. Fais la garniture de tes samoussa

Fais revenir l'oignon, l'ail, le poivre et le gingembre dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoute le garam masala et le curcuma et fais revenir pendant un moment. Ajoute le hachis et faire revenir avec une fourchette. Incorpore les cubes de pommes de terre et les petits pois et assaisonne de sel et de piment.

4. Étale la garniture dans la pâte

Étale la pâte finement avec un peu de farine et découpe des carrés d'env. 12x12cm. Étale un peu de garniture dans le coin supérieur droit. Badigeonne la pâte d'un peu d'eau.

5. Replie tes samoussas

Replie de haut en bas de gauche à droite sous la pâte sur la garniture et sceller les bords. Maintenant, plie de bas en haut à droite au-dessus de l'excédent de pâte sur la garniture et scellez avec un peu d'eau.

6. Fais frire les samoussas

Fais frire les samoussas dans l'huile de friture à 170°C pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. * Cuis les samoussas environ 15 minutes à 180°C au four si tu utilise de la pâte filo (graissée à l'huile). Sers avec de la 'raita' (sauce au yaourt et au concombre) du 'chutney' à la mangue et/ou de la 'relish' à la tomate (salsa indienne à la tomate)

7. Prépare la pâte à samoussa toi-même (optionel) !

(Au cas où tu voudrais faire la pâte toi-même) Pâte à samosas : 225 g de farine
125 ml d'eau 1 cuillère à soupe d'huile (arachide ou tournesol) sel

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**