

Samossa

Préparation : 1h

Cuisson : 20 min

Pièces : 60

Ingrédients :

- 500 g de steak haché
- 3 carottes
- 100 g de petits pois
- 3 pommes de terre
- 2 piments vert
- 3 oignons
- ¾ gousses d'ail
- 1 cuil. à café de garam masala (cannelle, cardamome, fenouil, girofle, coriandre, cumin, muscade, poivre noir)
- 20g de gingembre frais
- 1 paquet de feuilles de brick
- safran
- sel, huile

Préparation :

Couper les légumes finement en lanières.

Faire revenir dans un filet d'huile oignons, piments, gingembre, ail écrasées hâchés préalablement.

Rajouter la viande puis les légumes. Saler et ajouter le safran et la poudre de garam massala. Faire cuire jusqu'à obtention d'une farce (sans sauce, sans eau).

Couper les feuilles de briques pour obtenir des bandes rectilignes. Les plier en forme de cônes. Remplir les cônes d'une cuillère de farce et fermer. Colmater les bords avec un mélange eau farine.

Faire Frire.

Suggestion :

On peut mettre du piment en poudre à la place du frais ou pas du tout suivant les goûts.