

# Samoussas

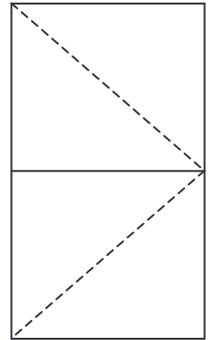
Préparation : 2h

Cuisson : 40 min

Personnes : 4

## Ingrédients :

- Pâte :**
- 300g de farine
  - huile, ½ cuil. à café de sel
- Farce :**
- 350g de viande de poulet de porc ou poisson
  - 10 piments (facultatif)
  - 1 gros oignons + quelques oignons verts
  - 1 botte de menthe , ½ botte de coriandre
  - 20g de gingembre frais
  - 1 pointe de couteau de safran, sel, huile



## Préparation :

**Pâte :** Mélanger l'eau, la farine et le sel. Bien pétrir jusqu'à ce que la pâte ne colle plus au doigts. Diviser cette pâte en 10 petites boules de même grosseur en faisant d'abord un boudin que l'on coupe en 10 parts.

Enduire les boulettes de farine et d'huile et les aplatir en galettes de 8 cm de diamètre. Les superposer en les farinant à nouveau.

Chauffer une poêle à fond épais (fonte), y mettre la galette en la retournant souvent.

Dès que de petites cloques apparaissent retirer du feu.

Découper les bords pour obtenir un carré. Décoller chaque feuille délicatement avec une lame de couteau. Les feuilles ne sont pas cuites.

**Farce :** Faire dorer la viande hachée dans un peu d'huile, à la poêle. Ajouter l'oignon haché, laisser dorer et ajouter le safran. Bien mélanger, couvrir et cuire à feu doux 10 à 15 minutes.

Ajouter alors les oignons verts, la menthe et le coriandre finement hachés. Bien mélanger.

Découper alors la pâte en bandes de 5 cm de large et 10 cm de long. Déposer un peu de farce (1 cuil. à café environ) dans le triangle N°1. Fermer ensuite avec le triangle N°2, replier le 3 et le 4 et coller avec de la farine et de l'eau. Vous avez un samoussas cru.

Chauffer 4 cm d'huile dans une poêle, cuire environ 4 min. Quand ils sont dorés, égoutter.

## Suggestion :

Servir avec une sauce de citron pressé, piment et sel, sauce soja ou sauce piment.

Acheter les feuilles de pâte toutes faites pour aller plus vite.