

SAMOSSAS DE LEGUMES

Préparation : 30' + 20' de cuisson

Matériel : 1 saladier-1 râpe-sauteuse

Ingrédients pour 8 personnes :

- 20 cl d'huile
- 1 oignon + 1 gousse d'ail
- 175 g de carottes coupées en petits dés
- 225 g de pomme de terre coupées en petits dés
- 1 poivron rouge coupé en petits dés
- 100 g de petits pois (ou courgette)
- 1 cc cumin + 1 cc de curry
- coriandre fraîche
- 16 feuilles de brick

Préparation

- Dans une poêle, chauffer 2 CS d'huile
- Faire revenir l'oignon et l'ail 1 min. Ajouter les carottes, les pommes de terre et le poivron finement émincés. Remuer 5 min
- Ajouter le cumin et le curry. Remuer 2 mn
- Délayer avec 4 CS d'eau, couvrir et laisser mijoter 5 min à feu doux
- Incorporer les petits pois et la coriandre. Oter du feu.
- Couper les feuilles de brick en deux. Les huiler au pinceau
- Déposer un peu de farce dans un coin et refermer en triangle
- Faire dorer les samosas dans l'huile bouillante, 2 min de chaque côté et bien les égoutter, *Possibilité de faire la cuisson au four qui permet d'avoir des samossas moins gras*

