



Samoussas végétariens (40 samoussas)

Coût : 8/10 Euro



<ul style="list-style-type: none">• 600g pommes de terre (à purée)• 250g carottes• 200g petits pois surgelés• Epices (Garam Masala, coriandre en poudre, cumin, anis vert...)• 2 oignons / 1 gousse ail• Huile olive• Pâte filo• Coriandre fraîche (en option)	<p style="text-align: center;">Matériel</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 casserole• 1 cuillère• Papier de cuisson• Four (optionnel)• Gaz
---	--

Etape 1 : Eplucher les pommes de terre et carottes et les faire cuire (vapeur ou à l'eau). Les carottes doivent être tendres mais pas trop cuites car elles seront découpées en petits morceaux.

Etape 2 : Réduire les pommes de terre en purée. Découper en petits morceaux les carottes.

Etape 3 : Dans de l'huile d'olive, faire rissoler les oignons avec des épices (garam masala, coriandre en poudre, anis vert...)

Etape 4 : Quand les oignons sont dorés, ajouter les carottes, petits pois.

Etape 5 : Mélanger la purée et les carottes, épices, petits pois ensemble

Etape 7 : Avec la pâte filo, avoir un rectangle (une bande large) et dans un angle mettre une petite boule de purée et ensuite plier, rabattre en forme de triangle et ainsi de suite (en triangle) (technique du pliage des baklavas / voir techniques sur Internet)
<https://www.youtube.com/watch?v=d9X-JweS32o>

Etape 8 : Huiler ou beurrer (ghee) les samoussas pour qu'ils dorent à la cuisson. Mettre de l'huile dans une poêle et faire dorer quelques minutes les samoussas. Les faire cuire au fur et à mesure. C'est meilleur quand c'est cuit à la dernière minute.
Vous pouvez aussi les faire cuire au four.

Vous pouvez aussi utiliser des poivrons, choux fleur,...pour la farce