

samosas



Recette N°1 : Samosas au porc (80 pièces)

Ingrédients :

- 1 paquet de feuilles de blé (40 feuilles carrées coupées en deux)
- 700 g de porc haché (bœuf, poulet ou mouton ...)
- 1 boîte de châtaignes d'eau égouttées et hachées
- 500 g oignons émincés et revenus dans un peu d'huile
- 3 gousses d'ail haché
- 1 poignée de champignons parfumés séchés (trempés dans l'eau chaude et hachés)
- 200 g de vermicelles de soja trempés dans l'eau tiède et coupés en tronçons
- 300 g de carottes hachées
- Des petits pois
- 2 œufs
- Poivre, sel, sucre et poudre de curry à volonté
- 1 l d'huile neutre pour la friture
- 1 bouteille de sauce aigre-douce
- Pour coller les feuilles de blé : faire chauffer au micro-ondes, dans un petit bol, 2 cs de farine ou de fécule avec 5 cs d'eau



Réalisation :

1. Une fois tous les ingrédients hachés et préparés, les mélanger et les assaisonner (sauf les feuilles de blé !) dans un grand saladier.
2. Sur la demi-feuille de blé, poser une cs de farce dans le coin gauche et former le triangle. Arrivé au bout à droite, collez avec la colle.
3. Passez à la friture.

Réalisation en images :



Détail du pliage :



Recette N°2 : Samossas végétariens (80 pièces)

Ingrédients :

- 1 paquet de feuilles de blé (40 feuilles carrées coupées en deux)
- 500 g d'oignons hachés
- 3 gousses d'ail hachées
- 600 g de carottes coupées en petits dés
- 200 g de petits pois congelés
- 600 g de pommes de terre cuites et coupées en petits dés (pour donner de la couleur, on peut y ajouter des pommes de terre violette ou des patates douces)
- de la coriandre
- sel, poivre, sucre, poudre de curry à volonté
- 1 cs de fécule ou de maïzena pour lier la farce
- pour coller les feuilles de blé : faire chauffer au micro-ondes, dans un petit bol, 2 cs de farine ou de fécule avec 5 cs d'eau
- de l'huile de friture
- De la sauce aigre-douce

Réalisation :

1. Emincer les ingrédients
2. Faire chauffer dans le wok 2 cs d'huile, y faire revenir dans l'ordre, les oignons, l'ail, les carottes, les petits pois puis les pommes de terre, assaisonner avec les épices, parsemer avec la cuillère à soupe de fécule ou de maïzena, remuer, retirer du feu et ajouter la coriandre hachée.
3. Façonner les triangles et frire



Réalisation en images :



Recette N°3 : Samossas sucrés (80 pièces)

Ingrédients :

- 1 paquet de feuilles de blé (40 feuilles carrées coupées en deux)
- 500 g d'amandes ou de noisettes grillées ou de noix hachées
- 500 g de dattes
- 300 g d'abricots secs
- 300 g de poudre d'amande
- 100 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre fondu
- 100 cl d'eau de fleur d'oranger (40 cl pour la farce et 60 cl pour détendre le miel chaud)
- De l'huile de friture
- Du miel pour imbiber les samossas une fois frits

Réalisation :

1. Hacher grossièrement les dattes et les abricots
2. Mélanger tous les ingrédients et façonner les triangles
3. Passer à la friture.
4. Dans une casserole, faire chauffer le miel avec l'eau de fleur d'oranger, tremper rapidement les samossas frits et les égoutter.



Réalisation en images :



BON APPÉTIT !!