

## Samoussas aux petits légumes



Apéritifs et amuses bouches

Moyen

**Préparation** : 30 mn**Cuisson** : 20 mn

*Le samoussa est un beignet originaire du nord de l'Inde. De forme triangulaire, il est composé d'une fine pâte de blé qui enrobe, d'une façon harmonieuse une farce que vous aurez préparée en fonction de vos envies !*

### Ingrédients

- feuilles de brick
- 1 courgette
- 3 carottes
- 1 pomme de terre
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- 50 g de beurre
- 1 filet d'huile
- 3 gouttes de tabasco
- 1 cc de curcuma
- 1 cc de gingembre
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez les carottes, la courgette et la pomme de terre en julienne. Pelez, lavez et hachez l'échalote et l'ail.
- 2 Dans une poêle, mettez le beurre à fondre et faites revenir le hachis ail-échalote pendant 2 minutes. Ajoutez, alors, la julienne de légumes, le curcuma et le gingembre. Salez, poivrez. Laissez cuire doucement pendant 15 minutes en remuant de temps en temps.
- 3 Prenez vos feuilles de brick et coupez-les en deux. Faites fondre un peu de beurre et badigeonnez les feuilles. Pliez le bord rond de la feuille sur le bord découpé.
- 4 Posez une cuillère de farce sur le côté droit de la bande ainsi obtenue. Rabattez le haut de la feuille pour former un petit triangle. Puis, continuez à plier ce petit triangle jusqu'au bout de la bande.
- 5 Vous arrivez, comme ceci au bout rond. Vous glissez ce petit bout rond dans le triangle. Votre samoussa est prêt!
- 6 Quelques minutes avant de servir, faites dorer vos samoussas à la poêle, dans un fond d'huile, en les retournant régulièrement jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Égouttez-les sur une feuille de papier absorbant. Et servez aussitôt...avec une salade verte...c'est parfait! Bon appétit!

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

