

## Samoussas de thon

Plat **Facile****Préparation** : 30 mn**Cuisson** : 25 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 préparé en fonction de vos envies !*

### Ingrédients

- feuilles de brick
- 150 g de thon à la sauce tomate
- 250 g de pommes de terre
- sel
- poivre
- 30 g de beurre
- 5 cl de vinaigre
- 5 cl de suce soja
- 5 cl de nuoc mam
- 10 cl d'eau
- 1 cc de sucre
- 1 carotte
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote

### Préparation

- 1** **Pour une vingtaine de samoussas.** Pelez, lavez et faites cuire les pommes de terre dans un grand volume d'eau. Égouttez-les, mettez-les dans un saladier et écrasez-les à l'aide d'une fourchette. Ajoutez-y le thon à la tomate. Ajoutez un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez et mélangez bien l'ensemble.
- 2** 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. Posez une cuillère de farce sur le côté droit de cette bande ainsi obtenue.
- 3** Rabattez le haut de la feuille afin de former un premier petit triangle. Puis, continuez à plier ce petit triangle jusqu'au bout de la bande.
- 4** Vous arrivez, comme ceci au bout de la bande qui a une forme un peu arrondie. Vous glissez ce petit bout rond dans le triangle. Votre samoussa est prêt!
- 5** Faites dorer vos samoussas à la poêle en les retournant régulièrement jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Égouttez-les sur une feuille de papier absorbant.
- 6** Préparation de la sauce d'accompagnement: Pelez, lavez et hachez l'ail et l'échalote. Pelez, lavez et râpez la carotte. Dans un saladier, versez le vinaigre, la sauce soja, le nuoc mam et l'eau. Ajoutez le sucre, l'ail et l'échalote, puis la carotte râpé. Mélangez bien le tout.
- 7** Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. J'ai servi mes samoussas avec un restant de farce et une salade verte. 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

