

## **Samoussas recette indienne (environ 40 à 50 pièces selon la taille)**

- 600 g de viande hachée (on peut mélanger soit moitié bœuf/moitié porc, soit que du bœuf)
- 100 g de petits pois surgelés
- 200 g de navets (soit 2 petits navets soit 1 gros)
- 1 c à café de sel, 1/4 c à c de poivre
- 200 g oignons coupés en lamelles, puis émincés
- ½ botte coriandre fraîche (facultatif) mais c'est plus parfumé avec
- ½ botte de ciboulette (facultatif)
- 3 c à s de curry en poudre
- 1 c à s de cumin en poudre
- 2 œufs
- 3 à 4 c à soupe de farine

Hacher au robot les navets. Réserver.

Ciseler les feuilles de coriandre et la ciboulette. Réserver.

Dans un grand saladier, disposer la viande, les petits pois surgelés crus, l'oignon, les navets, la poudre de curry et de cumin, le sel et le poivre, la coriandre ciselée, la ciboulette et deux œufs. Bien mélanger le tout.

Faire bouillir l'eau. Dans un petit bol, disposer 3 c à soupe de farine. Verser l'eau bouillante et bien remuer. Réserver votre colle alimentaire.

Couper les galettes à l'aide d'une paire de ciseaux 3 pour obtenir des bandes rectangulaires.

Disposer sur un plan de travail autant de galettes que vous disposez de place et mettre un peu de farce, puis plier les galettes pour former des triangles (cf photos). Les galettes non utilisées sont mises de côté et recouvertes d'une serviette mouillées pour éviter le dessèchement de celles-ci.

Fixer avec la colle et réserver.

Faire chauffer l'huile de friture soit à la friteuse soit à la poêle. Y mettre les samoussas à cuire. En général, dès que les galettes deviennent croustillantes et qu'elles sont dorées, vous pouvez les retirer et les faire refroidir sur du papier absorbant.

### **Informations diverses :**

Se mangent à l'apéritif ou en entrée.

Peuvent être congelés. Dans ce cas, pour les réchauffer, il faut allumer le four entre 180 à 200° et les enfourner encore congelés pendant 20 mn.

Servir soit nature, soit avec une sauce aigre-douce ou une sauce au yoghourt/menthe.

Pour éviter le dessèchement des galettes qui sont non utilisées, on peut mettre une serviette mouillée pour les couvrir.

Bonne dégustation.