



Samossas végétariens au curry (au four)



Les samossas sont un plat que j'aime souvent renouveler : on peut décliner leurs recettes à l'infini, en variant les ingrédients de la garniture en fonction de l'inspiration et des ingrédients à disposition. Aujourd'hui ce sera une garniture à base de petits légumes, finement râpés et liés avec de la vache qui rit et de la mie de pain pour donner une certaine consistance à la farce. Pour relever le goût de la préparation, j'ai ajouté un mélange d'épices à tajine et du curry. Vous pouvez également l'agrémenter de coriandre, de paprika ou de ras-el-hanout.

Ingrédients (pour une trentaine de samossas) :

- 8 feuilles de brick (rectangles ou carrées de préférence)
- une petite courgette
- une carotte moyenne
- un oignon
- 2 portions de fromage vache-qui-rit
- 1 cuil à soupe de miel
- 30 g de mie de pain
- 1 cuil à café de curry
- épices à tajine : j'ai mis un mélange Ducros "Cookart "cannelle, abricot, datte
- sel et poivre

Pour la dorure : un jaune d'oeuf

Préparation :

Peler la carotte et l'oignon. Râper la carotte et la courgettes. Emincer finement l'oignon.

Faire suer les oignons et les carottes dans une sauteuse avec 2 cuil à soupe d'eau. Laisser cuire 5 min à couvert. Ajouter ensuite les courgettes. Laisser cuire 5 min de plus. A la fin de la cuisson, ajouter le miel, les épices, le sel et le poivre. Laisser évaporer l'eau des légumes si nécessaire en ôtant le couvercle en cours de cuisson. Stopper le feu, ajouter la mie de pain émietté et le fromage coupé en petits dés. Remuer le tout jusqu'à obtenir une pâte à peu près homogène et assez épaisse.

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Couper les feuilles de brick en lanières de 5-6 cm de large environ. Si avez des feuilles de brick rondes, procéder comme sur le schéma.

Confectionner les samossas : prendre une lanière de brick, déposer une cuil de farce sur une des extrémités de la feuille. Plier en triangle, en enfermant la farce : rabattre le bord inférieur du rectangle sur le grand côté droit, puis rabattre le triangle ainsi formé sur le grand côté gauche... Ainsi de suite, jusqu'à obtenir un chausson en forme de triangle. Faire de même jusqu'à ce qu'il ne reste plus de farce.

Déposer les samossas sur une tôle à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé. Badigeonner le samossa d'une jaune d'oeuf battu. Enfourner et laisser cuire une dizaine de minutes, jusqu'à ce que les samossas soient dorés.

Servir aussitôt, avec une salade verte ou en apéritif.

Le 14 Novembre 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/11/14/index.html>