Samoussas aux légumes et aux épices

Des triangles croustillants fourrés de pommes de terre, de petits pois et d'épices indiennes. La garniture mijote dans le bol, puis on plie les feuilles de brick.

4 personnes	35 min préparation	25 min cuisson	60 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 400 g de pommes de terre
- 1 oignon
- 2 gousse d'ail
- 15 g de gingembre
- 20 g d'huile
- 1 c. à café de cumin
- 1 c. à café de garam masala
- 0,5 c. à café de curcuma
- 100 g de petits pois
- 1 c. à café de sel
- 8 feuilles de brick
- 1 brin de coriandre

Préparation

1. Mettre l'oignon, l'ail et le gingembre dans le bol, puis hacher.
   5 sec / vitesse 5
2. Ajouter l'huile et les épices, puis faire revenir.
   3 min / 100°C / vitesse 1
3. Ajouter les pommes de terre en petits dés, 100 ml d'eau et le sel, puis cuire.
   15 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Ajouter les petits pois et la coriandre, puis cuire encore.
   3 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Laisser tiédir, puis couper chaque feuille de brick en deux bandes.
6. Déposer une cuillère de garniture au bout de chaque bande et plier en triangles, en collant la fin avec de l'eau.
7. Cuire au four à 200°C pendant 15 minutes, ou frire 2 minutes par face.

Le conseil de Tiha
La garniture doit être presque sèche, sinon l'humidité ramollit la feuille de brick.

Conservation : Crus, 1 mois au congélateur ; cuits, 2 jours au réfrigérateur.