

Samossas Gingembre & Boeuf

Ingrédients pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 8 minutes

Ingrédients :

• Pour la garniture au boeuf :

Bœuf haché : 200 g

Oignon : 1 pièce

Gingembre frais : 20 g

Feuille de brique : 12 pièces

Courgette verte : 1 pièce

Huile de friture : 50 cl

Huile d'olive : 3 cl

Cumin : 5 g

Piment doux : 5 g

Pistache non salée décortiquée : 30 g

• Pour la sauce yaourt

Yaourt à la grecque : 1 pièce

Jus de citron jaune : ½ pièce

Oignon rouge : ½ pièce

Ail : 1 gousse

Coriandre : 3 brins

Sel : 2 pincées

Réalisation de la recette :

1/ La sauce au yaourt :

Éplucher, dégermer et hacher la gousse d'ail. Éplucher et tailler finement la moitié d'un oignon rouge. Tailler et ciseler les brins de coriandre. Presser le jus d'un demi-citron jaune. Dans un saladier, mettre l'ensemble des ingrédients préparés précédemment, puis ajouter le yaourt à la grecque.

Mélanger le tout, réserver la sauce au réfrigérateur.

2/ Les samossas :

La garniture :

Éplucher et tailler finement l'oignon. Éplucher et hacher le gingembre. Laver et couper en petits dés la courgette. Dans une poêle, verser un filet d'huile d'olive et faire revenir le bœuf haché avec le gingembre et la courgette 5 minutes. Ajouter le cumin, le piment doux et les pistaches. Saler et poivrer, puis réserver.

Le pliage :

Découper les feuilles de brick en 2 et procéder au premier pliage : ramener le bord arrondi vers le bord droit, afin d'obtenir une bande de 7-8 cm de large. Dans le coin de l'arrondi, déposer la préparation, puis replier le coin gauche sur la garniture de sorte à faire un triangle. Replier à nouveau de la même façon jusqu'à la fin de la feuille (s'il reste un petit bout de feuille à la fin du pliage, la découper).

Appliquer un peu d'huile d'olive pour maintenir fermé le samossa si besoin.

• La cuisson des samossas :

Dans une sauteuse, avec un fond d'huile de friture, cuire les samossas en les retournant environ 2 minutes.

3/ Dressage :

Bien éponger sur un papier absorbant avant de déguster. Servir encore chaud, avec la sauce au yaourt et une salade verte.