



INGRÉDIENTS :

400 g de pommes de terre
150 g de carottes
150 g de petits pois surgelés
3 cm de gingembre frais
5 brins de coriandre fraîche ciselée
1 cuillère à café de graines de moutarde
1 cuillère à café de graines de cumin
6 feuilles de brick
Huile végétale

Aloo

Samossa :

Samossa de légumes

PRÉPARATION

Épluchez les carottes et les pommes de terre puis coupez-les en cubes. Faites-les cuire 10 min à l'eau bouillante. Épluchez le gingembre, râpez-le et faites-le revenir dans une poêle avec un peu d'huile. Ajoutez les graines de moutarde puis le cumin et faites dorer 2 minutes. Déglacez avec de l'eau. Une fois l'eau évaporée, ajoutez les légumes égouttés ainsi que les petits pois. Hors du feu ajoutez la coriandre fraîche. Déposez un petit tas de farce dans chaque feuille et pliez en triangle. Faites frire les samossas dans un peu d'huile végétale, 3 min de chaque côté. Ils doivent être bien dorés. Dégustez-les avec un jus de citron ou un chutney à la coriandre.

ASTUCE

Coupez les feuilles de brick en deux. Pliez chaque moitié de façon à former une bande. Préparez une colle en mélangeant une cuillère à soupe de farine et deux cuillères à soupe d'eau. Suivez les étapes du dessin pour réaliser le pliage.

