

SAMOSAS

Pâte

225 g de farine
1 c. à c. de sel
3 c. à s. d'huile
eau tiède
huile de friture

Garniture

4 pommes de terre coupées en petits dés
1 tasse de petits pois
½ c. à c. de cumin
¼ de c. à c. de curcuma
un peu de piment
2 c. à s. d'huile
sel-poivre

Dans une terrine, tamiser la farine et le sel, puis former une pâte en incorporant l'huile et un peu d'eau tiède. La pâte doit devenir lisse.

Dans un wok, chauffer l'huile et y faire revenir les épices. Ajouter les pommes de terre et cuire à feu doux pendant une dizaine de minutes. Ajouter les petits pois et cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient

tout à fait cuites. Rectifier l'assaisonnement selon le souhait et laisser refroidir.

Diviser la pâte en 12 boules et les aplanir au rouleau sur le plan de travail fariné. Couper chaque disque obtenu en deux parties. Soulever chaque moitié de disque, le replier de manière à former un cône, souder et remplir de farce. Refermer ensuite le samosa (utiliser un peu d'eau si la pâte n'est pas fermement collée).

Chauffer l'huile de friture et quand celle-ci est très chaude, y plonger les samosas par groupe de 4 ou 5. Les égoutter et servir avec un curry par exemple.