



SNACK

SAMOUSSAS AVEC SAUCE AU YOGOURT ET À LA MENTHE



★ ★ ★ ★ ★ (14)

1 H 10 MINUTEN
POUR 4 PERSONNES / POUR 12 PIÈCES

INGRÉDIENTS

pour la pâte

- 300 g** de farine blanche
- ¾ cc** de sel
- 1.5 dl** d'eau
- 1 cs** d'huile de colza

pour la farce

- 1 cs** d'huile de colza
- 1** oignon, finement haché
- 1** gousse d'ail, pressée
- 1** piment rouge, épépiné, finement haché
- 1 ½ cs** de garam masala
- 1 cc** de coriandre en poudre
- 300 g** de pommes de terre farineuses, coupées en petits dés
- 2 cs** d'eau
- 1 cc** de jus de citron
- 1 cc** de sel
- 100 g** de petits pois frais ou surgelés
- 4 à 5 branches** de coriandre, finement hachée
- 2 cs** d'huile de colza pour badigeonner

pour la sauce au yogourt et à la menthe

PRÉPARATION

- 1** Préparation de la pâte:
Verser la farine et le sel dans un saladier, mélanger. Ajouter l'eau et l'huile et pétrir le tout jusqu'à obtention d'une pâte souple et lisse. Couvrir et laisser reposer env. 30 minutes à température ambiante.
- 2** Préparation de la farce:
Faire chauffer l'huile dans une poêle. Faire revenir l'oignon, l'ail, le piment rouge et les épices. Ajouter les pommes de terre et poursuivre la cuisson quelques minutes.
- 3** Ajouter l'eau, le jus de citron et le sel. Couvrir et laisser mijoter env. 10 minutes. Ajouter les petits pois et laisser mijoter encore 5 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Retirer la casserole du feu et laisser refroidir un peu la garniture. Incorporer la coriandre.
- 4** Préchauffer le four à 220 °C. Diviser la pâte en 6 portions, former des boules et les aplatir légèrement. Sur un peu de farine, abaisser les boules en rondelles d'env. 17 cm de Ø et les couper en deux.
- 5** Badigeonner le bord avec de l'eau. Former un cornet en enroulant le demi-cercle en trois fois et bien presser les bords. Remplir le cornet jusqu'à env. 1 cm du bord, badigeonner les bords de la pâte avec de l'eau, bien presser et placer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Badigeonner d'une fine couche d'huile. Cuire dans le four préchauffé pendant env. 20 minutes.
- 6** Préparation de la sauce:
Hacher très finement les feuilles de menthe et la coriandre. Mélanger avec le yogourt et assaisonner avec le jus de citron, du sel et du poivre. Servir les samousas avec la sauce.

½ botte de menthe

½ botte de coriandre

180 g de yogourt

un peu de jus de citron

un peu de sel et de poivre