

Samoussa mauricien végan



Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 grosses pommes de terre
- 8 feuilles de brick
- Une petite boîte de petits pois
- 1 oignon haché
- 1 gousse d'ail et un morceau de gingembre frais écrasé en purée
- 1 cuillère à soupe de poudre curry
- Sel et poivre
- 1 cuillère d'huile de tournesol
- Quelques branches de coriandre ciselées

Instructions

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau salée. Les éplucher et les écraser grossièrement avec une fourchette.
3. Faire revenir les oignons, ajouter la purée d'ail et gingembre.
4. Baisser le feu, puis ajouter les pommes de terre et les petits pois. Ajouter le sel, le poivre, le curry. Faire revenir 5 minutes. Hors du feu, ajouter les feuilles de coriandre et réserver.
5. Procéder au pliage. Pour cela, couper les feuilles de brick en longueur. Déposer environ une cuillère à soupe de la préparation précédente sur chaque bande de brick et plier en triangle. Badigeonner les samoussas d'huile.
6. Cuire 20 minutes au four à 180°C ou alors faire frire dans de l'huile très chaude.

Technique pour le pliage

