

Samoussa végétarien aux légumes et épices indiennes



Ingrédients pour 20 samoussas :

- 10 feuilles de brick
- 5 petites pommes de terre
- 1 oignon
- 1 belle carotte
- 1 gousse d'ail
- 100 g d'épinards frais
- 1 c. à c. curry en poudre
- 1 c. à c. cumin
- 1/2 c. à c. curcuma
- Quelques branches coriandre fraîche
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Les étapes

Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante ou à la vapeur. Une fois les pommes de terre cuites, coupez-les en petits morceaux, déposez-les dans un saladier et écrasez-les grossièrement à l'aide d'une fourchette.

Dans un petit mixeur, déposez l'oignon épluché et coupé en morceaux, la carotte épluchée et lavée, également en morceaux. Hachez grossièrement puis, dans une poêle, faites revenir 5 à 10 mn avec un filet d'huile d'olive. Remuez régulièrement. Ajoutez les épices, les épinards lavés, essorés et grossièrement coupés ainsi que l'ail pressé. Faites encore revenir 5 mn à feu doux.

Ajoutez le mélange aux pommes de terre écrasées, dans le saladier ainsi que les feuilles de coriandre fraîche ciselées. Mélangez pour obtenir une sorte de pâte mais pas une purée.

Préchauffez votre four à 180°C.

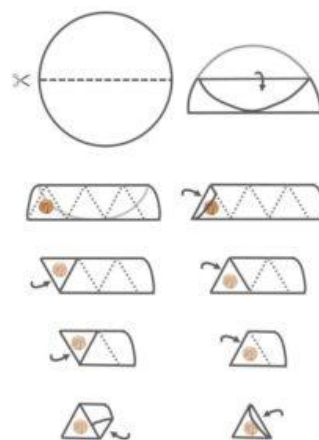
Coupez les feuilles brick en deux et procédez au pliage des samoussas comme indiqué dans le schéma.

Une fois que les samoussas sont formés, disposez-les à plat sur une plaque recouverte de papier cuisson et badigeonnez-les d'un peu d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau de cuisine.

Enfournez 15 à 25 minutes en surveillant la cuisson.

Les samoussas doivent être bien dorés mais pas grillés.

Dégustez comme bon vous semble en apéritif, entrée ou plat principal avec des sauces et une salade.



Source : [Samoussa végétarien aux légumes et épices indiennes - Recette facile \(tangerinezest.com\)](http://tangerinezest.com)