



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

"Pizza" samosas

 Pour 2 personnes

 Très facile

 17 min

2.56€ La portion (prix indicatif)



Et oui, on combine le plaisir des 2 dans cette recette ! Le croustillant du samosa avec le plaisir des ingrédients d'une pizza bien cheesy.

On vous donne l'astuce pour "coller" les samosas : vous aurez alors besoin d'une càs de farine et la même quantité en eau.

On a mis dans le kit de l'huile pour friture que vous pouvez remplacer par de l'huile d'arachide, de tournesol et de colza.

Les ingrédients

- **2 c à s** de Sauce tomate cuisinée
- **50 g** de Maïs en grain
- **0.5 pièce** de Oignon rouge
- **0.25 pièce** de Poivron vert
- **6 feuille** de Feuille de brick
- **350 ml** de Huile, graisse pour friture
- **85 g** de Mozzarella râpée à cuire

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 7 min



Attente : 0 min

La préparation

- 1** Préchauffez votre friteuse à 180°C ou faites chauffer de l'huile (au moins 2 cm) dans une poêle à feu doux pendant que vous préparez la farce.
- 2** Coupez la moitié d'un oignon rouge en petits dés.
Lavez et épépinez 1/4 de poivron. Coupez-le en fines tranches puis en petits dés (≈5-7

mm).

- 3 Dans un bol, mélangez les dés de poivron et oignon, 50 g de maïs, 85 g de mozzarella et 2 càs de sauce tomate.
- 4 Préparez la colle qui permettra de souder les samosas : mélangez 1 càs de farine et 1 càs d'eau.
Coupez les feuilles de brick en deux et décollez-les pour gagner du temps.
(Vous aurez besoin d'½ feuille pour une samosa.)

Le montage

- 5 Pour chaque samosa, procédez comme ceci, en gardant en tête que vous devrez obtenir 12 samosas avec votre farce :
pliez ½ feuille de brick en 2 en ajoutant un trait de colle sur le bord (comme si vous vouliez plier une feuille de papier en 2 et la coller) pour obtenir une bande
repliez le coin le plus en bas vers le haut pour former une poche
garnissez cette poche d'1 grosse càs de farce et repliez à chaque fois le coin le plus à l'extérieur vers le bord opposé (gardez en tête le triangle)
quand vous arrivez au bout, ajoutez un trait de colle et repliez en appuyant bien pour sceller la samosa.
- 6 Pour la cuisson à la friteuse : faites cuire les samosas directement dans l'huile chaude. Comptez entre 5 et 7 minutes de cuisson.
Pour la cuisson à la poêle : faites cuire les samosas à feu doux dans l'huile bien chaude. Comptez ≈ 7 min en retournant les samosas à mi-cuisson.
Procédez en plusieurs fois si besoin selon la taille de votre poêle.

Astuce : maintenez un feu doux pour que les samosas ne dorent pas trop vite car elles doivent en même temps fondre à l'intérieur.

- 7 Servez avec une salade ou du mesclun bien vinaigré en assaisonnement.