



LA BELLE VIE

## Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

# Samosas aux fromages

Pour 2 personnes | Très facile

17 min | **2.63€** La portion (prix indicatif)



Faites croustiller vos papilles avec cette recette de samosas 100% cheesy, miam.

Facultatif : 1 gousse d'ail et de la sauce salsa.

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

## Les ingrédients

- **1 pièce** de Piment doux rouge frais
- **65 g** de Cheddar rapé
- **50 g** de Mozzarella râpée à cuire
- **75 g** de Fromage frais type cream cheese
- **6 feuille** de Feuille de brick
- **350 ml** de Huile, graisse pour friture

## 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 Lavez le piment, coupez-le dans la longueur puis épépinez-le car ce sont les graines qui apportent le plus de piquant.  
Coupez le piment en fines tranches puis en petits dés (≈5-7 mm).  
Attention, lavez-vous bien les mains après avoir coupé le piment !
- 3 Dans un bol, mélangez le fromage frais avec du sel (≈ ½ càc) et du poivre pour le ramollir.

Ajoutez le cheddar, la mozzarella, les dés de piments et la gousse d'ail hachée si vous en utilisez.

Salez et poivrez.

- 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. Égouttez-les sur du papier absorbant.

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 ces samosas avec une sauce salsa, comme un dip !