



LA BELLE VIE

## Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

# Samosas au bœuf et petits pois à l'indienne

Pour 2 personnes | Très facile

18 min | **2.86€** La portion (prix indicatif)



Faites croustiller vos papilles avec cette recette de samosas à l'indienne.

Psst : nous utilisons dans cette recette des petits pois congelés.

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

Vous pouvez accompagner vos samosas d'une sauce raita ou une sauce au yaourt et aux herbes.

## Les ingrédients

- **170 g** de Viande de boeuf hachée
- **0.5 pièce** de Oignon jaune
- **1 c à c** de Cumin moulu
- **0.5 c à c** de Curcuma moulu
- **0.5 c à c** de Garam Massala
- **6 feuille** de Feuille de brick
- **285 g** de Petit pois frais

## Étapes de préparation



**Préparation** : 5 min



**Cuisson** : 13 min



**Attente** : 0 min

## La préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C en chaleur tournante, ou alors préchauffez la friteuse à 180°C. Lavez et écossez 285 g de petits pois.  
Astuce : appuyez sur les jointures de la cosse de petit pois pour l'ouvrir facilement en deux, puis faites glisser votre doigt pour décrocher les petits pois.

Vous obtiendrez environ 100 g de petits pois écossés.

Portez de l'eau salée à ébullition. Ajoutez les petits pois et faites cuire 3 min.

- 2 Épluchez et coupez la moitié d'un oignon en petits dés.
- 3 Faites chauffer une poêle à feu fort puis faites cuire 170 g de bœuf.

Facultatif : ajoutez de la matière grasse pour cuire le bœuf.

- 4 Quand le bœuf est cuit, mettez-le de côté dans un bol.
- 5 Ajoutez l'oignon dans la poêle (pas besoin de la nettoyer), les épices en poudre soit 1 càc de cumin en poudre, ½ càc de curcuma, ½ càc de garam masala et les petits pois cuits. Salez et poivrez généreusement.  
Faites cuire à feu moyen pendant 3 min en mélangeant.
- 6 Remettez le bœuf dans la poêle. Continuez la cuisson pendant 1 min.  
Arrêtez le feu puis laissez refroidir.
- 7 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

- 8 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 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.
- 9 Pour la cuisson au four : placez les samosas sur une plaque de four recouverte d'un papier sulfurisé. Badigeonnez chacune avec un peu d'huile.  
Enfournez env. 8-10 minutes ou jusqu'à ce que les samosas soient dorées.  
Pour la cuisson à la friteuse : faites cuire les samosas directement dans l'huile chaude.  
Comptez entre 5 et 7 minutes de cuisson.
- 10 Servez avec une salade ou du mesclun bien vinaigré en assaisonnement.  
Vous pouvez également accompagner vos samosas d'une sauce raïta ou une sauce au yaourt et aux herbes.