

Les samoussas végétariens d'Une petite mousse

INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

250 g. de farine
½ cc. de sel
3 cs. de beurre fondu
De l'eau

Pour la garniture :

2 carottes
½ chou-fleur
2 oignons
1 poivron
1 grosse patate
300 à 400 g. de petits pois
Curry en poudre
Huile d'olive

1. Réaliser la pâte en mélangeant dans un bol la farine, le sel et le beurre. Ajouter de l'eau petit à petit jusqu'à obtenir un résultat homogène.
2. Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte grossièrement, puis la diviser en 8 parts égales. Étaler ensuite chaque part en galette assez fine, d'environ 3 mm. de hauteur.
3. Faire cuire les galettes une à une à la poêle, sans les colorer. Les conserver ensuite dans un plat recouvert d'un torchon humide le temps de la préparation de la garniture.
4. Cuire le chou-fleur et les petits pois, puis les laisser refroidir.
5. Pendant ce temps, couper les oignons et le poivron. Disposer les morceaux sur une plaque et les recouvrir d'huile d'olive. Enfourner à 170°C pendant 15 min. Mixer ensuite le tout.
6. Cuire la patate et la réduire en purée que l'on assaisonnera ensuite avec le curry, le sel et le poivre.
7. Râper les carottes puis mélanger tous les légumes ensemble.
8. Pour le montage, couper les galettes en deux et les rouler en cornet. Coller un bord avec un peu d'eau et de farine pour maintenir le tout, puis garnir avec la farce. Pincer et fermer les cornets à nouveau avec un mélange d'eau et de farine.
9. Faire frire les samoussas jusqu'à coloration, ou les cuire au four 10 à 12 min. à 200°C.
10. Servir avec un yaourt mélangé à de la coriandre et de la menthe fraîche.