



## SAMOSAS A L'INDIENNE, POMMES DE TERRE ET CURRY

**A savoir :** les ingrédients sont pour 4 personnes. Si vous êtes pressés, vous pouvez acheter un rouleau de pâte brisée toute prête. Servez ces samosas avec une sauce fraîcheur au yaourt et à la menthe.



Ingrédients pour la pâte brisée : 75gr de beurre, 150gr de farine, sel.

Dans un saladier (ou dans le robot coupe) versez la farine, une pincée de sel et le beurre coupé en petits dés. Travaillez du bout des doigts pour obtenir un mélange sableux. Ajoutez 4 c. à soupe d'eau froide et formez une boule. Couvrez de film étirable et laissez reposer au frais pendant 1 heure.

Ingrédients pour la garniture : 100gr de fèves écossées (ou petits-pois), 1 belle pomme de terre, 1 petite courgette, 25gr d'amandes entières, 15gr de raisins secs blonds, 1 petit oignon, 1 gousse d'ail, 1 pincée de curcuma, 1 pincée de curry, 1 pincée de graines de coriandre, 1 pincée de graines de cumin, graines de sésame doré, 2 c. à soupe d'huile de tournesol, sel, poivre, 1 jaune d'oeuf.



Pelez et lavez la pomme de terre, puis coupez-la en petits dés. Lavez la courgette, coupez-la également en petits dés. Pelez et hachez l'ail et l'oignon. Faites cuire les fèves (ou les petits-pois) 5 minutes dans de l'eau bouillante salée. Égouttez-les, puis retirez la pellicule qui les entoure. Hachez grossièrement les amandes.

Faites chauffer l'huile dans une large sauteuse. Ajoutez les légumes, laissez dorer 3 minutes à feu moyen, en remuant. Salez, poivrez, ajoutez les épices, les raisins secs et les amandes. Couvrez et laissez mijoter à feu très doux pendant 15 minutes, en mélangeant de temps en temps. Laissez tiédir.

Préchauffez le four à 200°C. Étalez assez finement la pâte sur un plan de travail fariné. Découpez 12 cercles à l'aide d'un emporte-pièce de 9 cm de diamètre. Répartissez la garniture sur les cercles et repliez-les pour former des chaussons. Soudez les bords avec un peu d'eau. Disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez-les de jaunes d'oeuf dilué dans une cuillerée à soupe d'eau et piquez-les trois ou quatre fois avec la pointe d'un couteau. Saupoudrez de sésame, puis enfournez pendant environ 20 minutes. Dégustez chaud ou froid.