



*Bricks, beignets, feuilletés*  
**Samossas de légumes**



**40 min** 30 min 10 min **0** **319**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la farce**

1 **Carotte(s)**  
1 **Courgette**  
1 feuille(s) **Chou(x) blanc(s)**  
2 **Pomme(s) de terre**  
1 **Oignon(s)**  
2 **Gousse(s) d'ail**  
1 c. à café **Curry**  
1 c. à café **Cumin (en poudre)**  
1 c. à café **Gingembre frais**  
1 c. à café **Sucre semoule**  
1 **Sel**  
1 **Poivre noir**  
4 c. à soupe **Huile de tournesol**

**Ingrédients pour la pâte**

4 **Feuille(s) de brick**

**Ingrédients pour la friture**

**Étape 1**

Préparation de la farce

- 1 Peler les carottes et couper les extrémités de la courgette, puis les râper.
- 2 Peler les pommes de terre et les tailler en julienne.
- 3 Préparer et émincer le chou.
- 4 Eplucher et émincer l'oignon.
- 5 Eplucher et hacher l'ail.
- 6 Dans une poêle, faire chauffer l'huile et y verser les oignons, les pommes de terre et les carottes râpées. Laisser dorer 5 minutes.
- 7 Ajouter le chou, la courgette râpée et l'ail, puis bien remuer.
- 8 Assaisonner de sel, poivre, de cumin et de curry. Ajouter le sucre et le gingembre, puis remuer.
- 9 Laisser cuire 10 minutes à couvert en remuant souvent.
- 10 Laisser refroidir la préparation.

**Étape 2**

Pliage

- 1 Couper les feuilles de brick en deux à l'aide de ciseaux,

puis couper chaque moitié en deux pour obtenir des bandes plus ou moins égales.

0.5 litre(s) **Huile pour friture**

- 2** Déposer une cuillerée de farce dans le coin supérieur gauche de la bande.
- 3** Rabattre le coin vers la droite en enfermant la farce sous la feuille, en formant un triangle.
- 4** Plier ce triangle sur lui-même, toujours vers la droite, jusqu'au bout de la feuille.

### **Étape 3**

#### Cuisson et dressage

- 1** Faire chauffer l'huile dans la friteuse et y plonger délicatement les samossas. Les faire cuire à feu moyen pendant 5 à 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés.
- 2** Les égoutter avec une écumoire puis les déposer sur du papier absorbant pour éliminer le surplus d'huile.
- 3** Servir chaud.