



# Eco Atelier "Je fais moi même"

Jeudi 2 mars 2023

« Samoussas, en veux-tu, en voilà ! »

## Préparation n°1 : Samoussa à l'indienne



<https://www.marmitedumonde.com/entree/11282/samoussas-a-lindienne>

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 8 feuilles de Brick
- 120 grammes de viande hachée
- 2 grosses pommes de terre
- 1 bol de petits pois
- 2 carottes
- 2 oignons
- 1 cuillère à café de curry en poudre
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à soupe de coriandre hachée
- 20 g de beurre doux (ou de beurre clarifié)
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

### Préparation :

- Préparer tout d'abord la farce en épluchant les carottes et les pommes avant de les couper en petits dés
- Faire bouillir une casserole d'eau salée

- Plonger les petits pois avec les dés de carottes et de pommes de terre
- Réserver dans un saladier une fois cuits
- Emincer les oignons finement et les faire revenir dans le beurre fondu dans une poêle bien chaude
- Ajouter la viande hachée
- Saupoudrer la viande hachée avec toutes les épices et laisser revenir quelques minutes
- Saler et poivrer
- Parsemer de coriandre hachée et bien mélanger le tout
- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6)
- Préparer une feuille de brick en pliant les deux parties en deux sur la longueur
- Déposer un tas de farce sur le bas de la feuille de brick et réaliser un pliage en triangle en allant jusqu'au bout de la brick
- Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, disposer les samoussas
- Badigeonner généreusement d'huile tous les samoussas pour une cuisson bien croustillante
- Enfourner les samoussas pour 10 minutes de cuisson
- Servir sans attendre pour les déguster bien chauds avec des feuilles de salade.

### **Préparation n° 2 : Samoussas sucrés pomme-amande**



<http://macuisinemaligne.over-blog.com/2018/01/samoussas-sucres-pomme-et-amande.html>

Pour 8 samoussas environ

#### **Ingrédients:**

- 2 pommes
- 3 cuillères à soupe d'amande en poudre
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1/2 cuillère à café de vanille liquide
- 1 cuillère à soupe de miel
- 4 feuilles de brick

#### **Préparation:**

1. Éplucher les pommes et les couper en cubes, les faire cuire à la vapeur pendant 6 à 7 minutes, les écraser grossièrement.
2. Ajoutez à la compote de pomme l'amande en poudre, la cannelle, la vanille et le miel.
3. Couper les feuilles de bricks en deux et former des samoussas avec une cuillère à soupe de mélange pomme amande (1 cuillère par samoussa).
4. Placer les samoussas sur une plaque et enfourner pour 20 à 25 minutes dans un four à 180°C. (Surveiller car les feuilles de brick brûlent rapidement).
5. Servir avec un filet de miel et des amandes effilées.

Bonne dégustation !!