

Samosa aux patates douces et aux épices, sauce traditionnelle au tamarin et aux dattes et sauce rata

Recette pour 20 samosas



Description

Spécialité indienne dégustée en entrée. Voici sa déclinaison végétarienne.

L'astuce du chef

On peut remplacer les patates douces par des pommes de terre ou un mélange des deux. L'important est que les légumes soient déjà cuits et tendres avant de commencer. Il ne reste plus qu'à les réchauffer.

Ingrédients

Pour les samosas

- 750 Gr Patates douces
- 1 Cuil. à thé Huile végétale
- 150 Gr Oignon
- 2 Cuil. à thé Graines de cumin
- 0.50 Cuil. à thé Graines de moutarde
- 1 Cuil. à soupe Flocons de chili
- 2 Gousse(s) Ail
- 2 Cuil. à thé Gingembre frais
- 0.25 Cuil. à thé Noix de muscade
- 1 Cuil. à thé Jus de lime
- 0.25 Tasse(s) Coriandre fraîche
- 1 Paquet(s) Feuille(s) à rouleaux frits

- Huile végétale
- Sel et poivre

Sauce dattes et tamarin

- 1.50 Tasse(s) Dattes
- 1.50 Tasse(s) Eau

- 0.50 Tasse(s) Tamarin
- 0.50 Tasse(s) Cassonade
- 2 Cuil. à thé Cumin moulu
- 2 Cuil. à thé Flocons de chili
- 2 Cuil. à thé Gingembre moulu

- Huile végétale
- Sel et poivre

Sauce rata au concombre et à la menthe

- 250 Ml Yogourt nature 10%
- 1 Unité(s) Citron
- 0.25 Unité(s) Concombre
- 3 Cuil. à soupe Menthe

- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

Temps de préparation **60 mins**

Préchauffez votre friteuse à 335 F°

Mise en place

Coupez les patates douces en petits cubes (1cm x 1cm x 1cm) et cuisez-les à l'eau bouillante salée environ 5 minutes pour qu'ils soient bien tendres.

Ciselez l'oignon, hachez les herbes, rappez le concombre et essorez-le pour enlever le maximum d'eau.

Réalisation des samosas

Dans une poêle huilée chaude, faites suer l'oignon jusqu'à ce qu'il soit translucide.

Ajoutez les épices et faites-les frire pour activer les huiles essentielles.

Ajoutez l'ail et le gingembre. Poursuivez la cuisson pour 20 secondes.

Coupez le feu, ajoutez la coriandre fraîche et le jus de lime.

Lorsque la préparation est tiède, on peut farcir les samosas.

Sauce aux dattes et au tamarin

Faites bouillir l'eau, ajoutez les dattes et le tamarin.

Réduisez le feu jusqu'à mijotement et laissez cuire pour compoter les dattes et le tamarin.

Ajoutez le reste des ingrédients et poursuivez la cuisson 5 minutes.

Ajuster la consistance de la sauce en y ajoutant un peu d'eau si elle est trop épaisse.

Sauce raita

Mélangez tout les ingrédients et assaisonnez de sel et de poivre.

Montage des samosas

Sur la table, étendez les feuilles de pâte à rouleau et coupez-les en deux pour obtenir de grands triangles. Badigeonnez le contour de la pâte avec un peu d'œuf battu mélangé à de l'eau (tant pour tant). Mettez une petite partie de la farce dans un coin et roulez en triangle. Frire dans la friteuse à 325°F jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Bon appétit!