Samoussa à l'indienne aux patates douces, sauce raïta, concombre et menthe |

Recette pour 12 tapas

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 samoussas

- 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
- 12 Branche(s) Coriandre fraîche
- 12 Unité(s) Feuille(s) de brick

Sauce raïta au concombre et à la menthe

- 250 Ml Yogourt nature 10%
- 1 Unité(s) Citron
- 100 Gr Concombre
- 3 Branche(s) Menthe

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **friteuse** à **375 F°**

Mise en place

Coupez les patates douces en petits cubes (1 cm de côté), Faites-les ciure à l'eau bouillante salée environ cinq minutes pour qu'ils soient bien tendres.
Ciselez l'oignon.

Râpez le concombre et essorez-le pour enlever le maximum d'eau.

Hachez la menthe.

Réalisation des samoussas

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 samoussas.

Sauce raïta

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

Montage des samoussas

Divez la farce de patates douces en 24.

Sur la table, étendez les feuilles de brick et taillez-les en 2. Badigeonnez le contour de la pâte avec un peu d'œuf battu mélangé à de l'eau (tant pour tant). Mettez une portion de la farce au début de chaque demi-cercle et pliez en triangle. Faites frire dans la friteuse à 375°F jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Servir avec la sauce Raïta.

Bon appétit!