

## INGRÉDIENTS

1 paquet de Sensational Haché Garden Gourmet

1 paquet de pâte à samosa ou pâte filo

200g de pommes de terre

100 g de petits pois

1 petit oignon

1 gousse d'ail

1 poivron vert

1 cm de gingembre frais

1 cuillère à soupe de garam massala

2 cuillères à café de curcuma

piment et sel

huile de friture



Ces délicieux samosas indiens véganes sont une collation idéale ou une délicieuse entrée pour votre menu d'inspiration indienne. Essayez-les !

## PRÉPARATION

- 1.** Préparez la pâte à samosa selon la recette ou utilisez de la pâte filo toute prête.
- 2.** Epluchez et coupez les pommes de terre en petits cubes. Faites bouillir brièvement les petits pois et les pommes de terre dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient cuits et rincez-les sous l'eau froide. Hachez l'oignon, l'ail et le poivron vert (chair épépinée) et râpez le gingembre.
- 3.** Faites revenir l'oignon, l'ail, le poivron et le gingembre dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoutez le garam masala et le curcuma, puis faites revenir pendant un moment. Ajoutez le Haché Garden Gourmet et faites revenir avec une fourchette. Incorporez les cubes de pommes de terre et les petits pois puis assaisonnez de sel et de piment.
- 4.** Étalez la pâte finement avec un peu de farine et découpez des carrés d'env. 12x12cm. Étalez un peu de garniture dans le coin supérieur droit. Badigeonnez la pâte d'un peu d'eau.
- 5.** Repliez de haut en bas et de gauche à droite sous la pâte sur la garniture et scellez les bords. Maintenant, pliez de bas en haut à droite au-dessus de l'excédent de pâte sur la garniture et scellez avec un peu d'eau.
- 6.** Faites frire les samosas dans l'huile de friture à 170°C pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. \* Cuire les samosas environ 15 minutes à 180°C au four si vous utilisez de la pâte filo (graissée à l'huile). Servez avec de la sauce au yaourt et concombre, du 'chutney' de mangue ou une sauce de tomates indienne.
- 7.** Au cas où vous voudriez faire la pâte vous-même: Pâte à samosas : 225g de farine, 125ml d'eau, 1 cuillère à soupe d'huile (arachide ou tournesol), sel

**DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR [GARDENGOURMET.CH/FR](https://www.gardengourmet.ch/fr)**