



THE J.M. SMUCKER Co

Samosas

Cet aliment-collation est aussi populaire que polyvalent. Il est encore plus délicieux lorsqu'il est accompagné d'un thé chai au gingembre bien chaud par une journée froide et pluvieuse.

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 48 mins 16 N/A

Ingredients

- **Farce:**
- 2 c. à soupe (30 mL) d'huile végétale
- 1/2 c. à thé (2 mL) de graines de cumin
- 1/2 tasse (125 mL) d'oignons, hachés
- 1 c. à thé (5 mL) de piments verts thaïlandais, hachés
- 1/2 c. à thé (2 mL) de curcuma
- 1 c. à soupe (15 mL) de coriandre moulue
- 1/2 c. à thé (2 mL) de garam masala
- Sel, au goût
- 1/2 tasse (125 mL) de petits pois surgelés, décongelés
- 1 tasse (250 mL) de pommes de terre, bouillies et écrasées
- **Pâte:**
- 1 1/2 tasses (325 mL) de mélange de farine de blé dur Atta **Golden Temple®**

Farine de blé dur Atta

- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 1 c. à thé (5 mL) d'ajwain
- 2 c. à soupe (30 mL) d'huile végétale
- 1/3 tasse + 1 c. à soupe (90 mL) d'eau + un peu plus pour sceller les samosas
- 4 tasses (1 L) d'huile végétale pour la haute friture

Directions

Dans un poêlon à fond épais, faire chauffer 2 c. à soupe (30 mL) d'huile à feu moyen-vif, puis ajouter les graines de cumin. Pendant qu'elles crépitent, ajouter les oignons. Faire sauter de 3 à 5 minutes à feu moyen, jusqu'à ce que les oignons soient translucides.

Ajouter les piments verts, le curcuma, la coriandre moulue, le garam masala et le sel, puis remuer. Incorporer les petits pois, et remuer à nouveau.

Couvrir et faire cuire à feu moyen-vif de 2 à 3 minutes. Ajouter les pommes de terre et bien les piler. Couvrir et faire cuire à feu moyen-vif de 2 à 3 minutes. Ajouter les pommes de terre et bien les piler.

Retirer du feu, et laisser refroidir complètement. Diviser en 16 portions égales.

Dans un grand bol, combiner les ingrédients de la pâte (sauf l'eau) et bien mélanger. Ajouter l'eau lentement, puis pétrir pendant 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme. Recouvrir le bol d'un linge humide, puis laisser reposer pendant 10 minutes.

Pétrir la pâte pendant 1 minute, puis la diviser en 8 boulettes de taille égale.

Huiler légèrement le plan de travail et le rouleau à pâte. Abaisser les boulettes de pâte en disques minces de 3 1/2 à 4 po (9 à 10 cm) de diamètre.

Enfariner la pâte de temps à autre pour l'empêcher de coller. Couper chaque disque en deux demi-lunes, puis façonner celles-ci à la manière d'un cornet. Remplir d'une portion de farce aux pommes de terre, puis sceller les bords avec de l'eau. Pincer pour bien sceller. Répéter les étapes avec le reste de la pâte et de la farce.

Dans un poêlon profond, faire chauffer l'huile à feu moyen-doux (300 °F / 150 °C).

Submerger complètement 5 ou 6 samosas dans l'huile et les faire frire doucement de 15 à 18 minutes, en les retournant de temps à autre, jusqu'à ce que l'extérieur soit bien doré. Si la pâte n'est pas dorée, monter le feu à moyen-vif, puis faire cuire les samosas de 1 à 2 minutes de plus, jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés.

Servir les samosas chauds avec du chutney à la coriandre et au tamarin ou avec du ketchup.

Faites preuve de créativité pour la farce. Expérimentez avec du poulet épicé, de la viande hachée ou des crevettes.

Préparez les samosas à l'avance, puis réfrigérez-les. Faites-les frire tout juste avant que vos invités n'arrivent.

Images

