



Samoussas (chaussons aux légumes)

🕒 Mise en place et préparation: env. 50 min

📅 Cuisson au four: env. 20 min

🥕 végétarien

pièce: 131 kcal, lip 2 g, glu 23 g, pro 4 g

Ingrédients

pour 4 personnes

- 300 g de farine
- 0.75 c.c. de sel
- 1.5 dl d' eau
- 1 c.s. d' huile d'arachide

- 1 oignon
- 2 piments rouges
- 300 g de pommes de terre à chair farineuse
- 1 c.s. d' huile d'arachide
- 1 c.c. de coriandre en poudre
- 1 c.c. de cumin en poudre
- 0.5 c.c. de curcuma en poudre

- 1.5 dl d' eau
- 1 c.c. de jus de citron
- 1 c.c. de sel
- 100 g de petits pois surgelés
- 5 brins de coriandre

Comment c'est fait:

1. Mélanger la farine et le sel dans un grand bol. Verser l'eau et l'huile, pétrir en pâte molle et lisse. Laisser reposer env. 30 min à couvert à température ambiante.
2. Peler l'oignon et le hacher finement. Couper les piments en deux, épépiner, hacher finement. Tailler les pommes de terre en petits dés, réserver séparément. Faire chauffer l'huile dans une casserole. Faire revenir oignon, piments, coriandre, cumin et curcuma. Ajouter les pommes de terre, faire revenir un instant.
3. Ajouter eau, jus de citron et sel, laisser mijoter env. 10 min à couvert. Ajouter les petits pois, poursuivre la cuisson env. 5 min, laisser refroidir. Ciseler la coriandre, incorporer.
4. Préchauffer le four à 220°C. Diviser la pâte en 6 morceaux, façonner des boules, aplatir un peu. Abaisser des rondelles (Ø env. 17 cm) sur un peu de farine, couper en deux, humecter les bords droits. Plier chaque demi-lune en petit chapeau, bien presser les bords pour souder. Remplir de farce jusqu'à 1 cm du bord, humecter les bords de pâte, bien presser pour les souder, disposer sur une plaque chemisée de papier cuisson.
5. Cuisson: env. 20 min au milieu du four. Retirer, servir chaud ou froid.

Pour: 12 pièces

Servir avec: yoghurt.
