

Samoussas

Légumes

Mariata-Maoulida-Soubira

Le Samoussa, appelé en Comorien "Samboussa est originaire d'Inde et se retrouve sur les rivages orientaux de l'océan Indien, à la Réunion, l'île Maurice, Madagascar mais aussi la Somalie (Sambousse) ou le Kenya (samusa), en raison de l'arrivée de travailleurs indiens au XIXe siècle



Ingrédients pour 30 samoussas :

- 250 g de courge
- Poivre, Sel, persil,
- 1 carotte
- 1:2 poireau
- 1 pomme de terre
- Curry, Cumin, Coriandre, Cannelle, cardamome, safran, ... (à vous de choisir vos épices en fonction de vos préférences)
- 10 Feuilles de brick

Préparation :

- Préchauffer le four à 180° (th.6). Éplucher et râper la courge, la carotte et la pomme de terre. Émincer le poireau. Dans une poêle, verser un filet d'huile d'olive et ajouter les légumes. Laisser revenir quelques minutes, saler, poivrer et ajouter du curry à votre convenance.
- Découper les feuilles de brick en 4 bandes. Répartir 1 cc de farce au bout de chaque bande et former un triangle (*voir ci-dessous*), ainsi de suite jusqu'à l'extrémité de la bande que vous badigeonnerez de jaune d'œuf.
- Faites les dorer :
au four (en les humectant préalablement d'huile) 220°C 7 à 8min en retournant à mi-cuisson,
ou à la friture.
- Servir tiède avec une salade.