

Samoussas

Thon-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 :

- 2 boites de thon
- Poivre, Sel, persil,
- 2 tomates
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- Curry, Cumin, Coriandre, Cannelle, cardamome, safran, ... (à vous de choisir vos épices en fonction de vos préférences)
- 10 Feuilles de brick
- 1 jaune d'œuf

Préparation : 30min, Cuisson : 5min

Préparation :

- Préchauffer le four à 180° (th.6). Hacher l'ail et les oignons, les faire revenir dans un filet d'huile d'olive. Une fois colorés y ajouter le thon émietté et faire revenir à feu doux. Émincer les tomates et les ajouter au thon. Les laisser mijoter jusqu'à évaporation du jus
- Découper les feuilles de brick en 4 bandes. Répartir 1 cc de farce au bout de chaque bande et former un triangle, ainsi de suite jusqu'à l'extrémité de la bande que vous badigeonnerez de jaune d'œuf.
- Assaisonner et épicer suivant votre goût.
- Préparer une feuille de brick et la découper en trois bandes de largeur égale. Déposez une cuillère à soupe de la farce refroidie en bas d'une bande puis pliez une fois vers la diagonale, repliez à nouveau et 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.