

SAMOUSSAS VÉGÉTARIENS AUX LÉGUMES ET OLIVES VERTES



Voici une recette exotique et gourmande qui vous fera voyager dès la première bouchée.

Une recette simple, rapide et efficace de **samosas** végétariens aux légumes, olives et épices.

Ces **samosas**, dont le croustillant apportera une sensation des plus agréables au palais, ne manqueront pas d'enchanter vos papilles.

Ingrédients

- 10 feuilles de brick
- 2 pommes de terre
- 100 g de petits pois
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 80 g de [rondelles d'olives vertes Tramier](#) ou 80 g de [d'olives vertes dénoyautées Tramier](#) que vous couperez en rondelles
- 1 cuillère à café de curcuma
- 1 cuillère à café de cumin
- 2 cuillères à soupe d'[huile d'olive vierge extra Tramier](#)
- Sel et poivre
- Huile de friture

Préparation

Epluchez les pommes de terre, coupez-les en dés puis faites-les cuire dans de l'eau salée. Faites cuire les petits pois dans de l'eau salée.

Après cuisson, égouttez les légumes.

Epluchez l'oignon et l'ail puis hachez-les.

Dans une poêle, faites chauffer l'**huile d'olive** et faites revenir l'oignon et l'ail hachés pendant 5 minutes.

Ajoutez les dés de pommes de terre, les petits pois, le curcuma et le cumin. Faites revenir le tout 5 minutes puis éteignez le feu.

Ecrasez grossièrement les dés de pommes de

terre à l'aide d'une fourchette.
Ajoutez les rondelles d'olives vertes. Salez et poivrez puis remuez le tout.



Façonnez les samoussas en triangles : prenez $\frac{1}{2}$ feuille dans le sens de la longueur, rabattez les côtés vers le centre pour obtenir une bande rectangulaire, placez une cuillerée à soupe de farce à l'une des extrémités puis repliez pour former un triangle en veillant à bien enfermer la farce.

Renouvelez l'opération jusqu'à l'épuisement de la farce.

Faites chauffer l'huile de friture puis mettez les samoussas à cuire des deux côtés, il faut que les samoussas soient dorées. Dégustez.

++ Pour bien fermer vos samoussas, collez l'extrémité de la feuille de brick avec un mélange de farine et d'eau

• 4

Pers.

• 30 Mi

n.

• 15

Min.