

SAMOSAS AU FROMAGE ET AU POULET



Les samosas trouvent leurs origines en Asie centrale avant de se diffuser en Inde, en Afrique du Nord et au Moyen-Orient. Dans cette région, ils sont souvent appelés sambosa et se déclinent avec des farces plus douces et parfumées. Cette version au fromage et au poulet illustre parfaitement l'adaptation moyen-orientale de ce classique mondial, apprécié pour sa texture croustillante et ses garnitures généreuses.

Infos

- **Temps de préparation:** 35 mins
 - **Temps de cuisson:** 25 mins
 - **Portions:** 20
-

Ingredients

- 2 cups farine tout usage
- 2 cuillères à soupe de ghee
- 1/3 cup eau tiède
- 1 cuillère à café sel
- 2 cups fromage râpé (Gouda doux ou mozzarella)
- 1 blanc de poulet coupé en petits morceaux
- 1 petit oignon finement haché
- 1 gousse d'ail râpée
- 1 cuillère à soupe huile d'olive

- 1 petit piment finement haché
 - 1 cuillère à café curcuma
 - 1 cuillère à café paprika
 - 1 cuillère à café cumin
 - ½ cuillère à café poivre noir
 - 1 cuillère à café coriandre ou persil frais haché
 - ½ cup eau
-

Préparation

Etape 1

Mélanger la farine et le sel dans un bol. Ajouter le ghee et sabler du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse. Ajouter progressivement l'eau tiède jusqu'à former une pâte. Pétrir environ 5 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse et élastique. Filmer et réfrigérer pendant 2 heures.

Etape 2

Chauffer l'huile d'olive dans une casserole à feu vif.

Etape 3

Ajouter le poulet et cuire 5 minutes. Ajouter l'oignon et cuire 2–3 minutes. Incorporer ail, piment, épices, sel et poivre. Ajouter l'eau et laisser mijoter jusqu'à évaporation complète. Hors du feu, ajouter les herbes fraîches et laisser refroidir.

Etape 4

Étaler la pâte sur 2–3 mm d'épaisseur.

Etape 5

Découper des cercles de 7–8 cm de diamètre. Déposer 1 cuillère à café de farce au centre. Pour la version fromage, ajouter le fromage juste avant de fermer. Replier en demi-lune et sceller à la fourchette.

Etape 6

Chauffer l'huile à 170–180°C. Frier les samosas environ 2 minutes par face jusqu'à dorure. Égoutter sur papier absorbant et servir chaud.