

SAMOSAS À L'ÉPAIRE DES BOIS



Ingrédients pour 4 pers.

Ingrédient	Quantité
échalottes finement hachées	3 petites (2 pour la sauce et 1 pour les samosas)
Huile d'olive	5 càs (avec l'air Fryer sinon compoter plus)
pâte filot en feuilles	1 paquet (découper des bandes rectangulaires pour les samosas)
viande hachée	200 gr (porc boeuf)
de feuilles d'épiaires des bois	3 grosses poignées (bien lavées et hachées très finement)
de crème fraîche liquide	7.50 cl
Poivre et sel	
de fond de volaille	7.50 cl (J'ai mis une càs en poudre dilué dans de la crème)

Préparation

1. Mettre les 2 échalottes finement hachées dans un peu d'huile d'olive et les faire suer.

2. Ajouter la crème liquide et 1 grosse poignée d'épiaire finement ciselée ainsi que la cuillère de fond de volaille.

3. Faire bien réduire pour concentrer les goûts. Saler et poivrer.

Pour les Samosas:

1. Faire suer l'échalotte restante avec un peu d'huile d'olive.

2. Ajouter la viande hachée et récupérer l'épiaire des bois de la sauce ainsi qu'un peu de liquide pour le joindre à la préparation.

3. Ajouter deux poignées restantes d'épiaire finement hachées en plus. Saler et poivrer.

4. Prendre la pâte filo en bandes rectangulaires pour réaliser les pliages. Mettre un peu de la préparation sur le côté d'une bande et réaliser le pliage en triangle (voir technique de pliage sur internet). Continuer avec les autres bandes pour réaliser tous les autres Samosas.

Cuisson Samosas

1. Une fois les Samosas réalisés, les badigeonner d'huile d'olive afin de donner du croustillant. Pour la cuisson, deux possibilités: soit les cuire à la friteuse soit comme moi à l'air Fryer (9min.).

Pour le montage:

1. Mettre 3 Samosas par assiette avec des traits de sauce et des petites fleurs et feuilles d'épiaire en déco. Servir la sauce à part dans un petit pot pour tremper les triangles dedans et garder un côté ludique et gourmand.
