

SAMOUSSAS DE POULET

au curry



Préparation : 30 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 45 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4-6 personnes

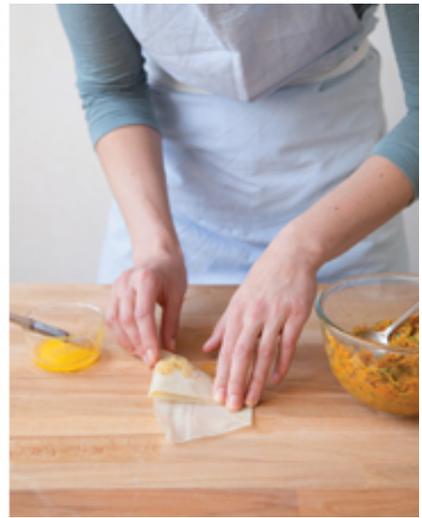
- 1 carottes (100 g) - ½ courgette (100 g) - 1 oignon coupé en 4 - ½ poivron rouge épépiné (75 g) - 3 c.s. d'huile d'olive - 1 gousse d'ail dégermée - 200 g de poulet rôti hâché - 10 feuilles de brick - 1 c.s. de curry Madras en poudre - ½ c.c. de piment d'Espelette - ½ bouquet de coriandre - sel, poivre - 200 ml d'huile de friture

1. Coupez les légumes en tronçons. Mettez l'oignon dans la cuve avec les légumes et l'ail pressé, et lancez le programme EXPERT 30 secondes/vitesse 13.

2. Ajoutez l'huile d'olive, le curry, le piment d'Espelette, le sel et le poivre puis relancez le programme EXPERT pour 25 minutes/vitesse 1A/95°C. Lorsque les légumes sont cuits, laissez-les s'égoutter dans une passoire.

3. Préparez des bandes de feuilles de brick : coupez les feuilles en rectangles de 10 cm de large sur 25 cm de haut. Placez chaque bande à la verticale face à vous, déposez une cuillerée à soupe de farce de légumes à 3 cm du bord en bas, quelques morceaux de poulet, quelques feuilles de coriandre ciselées, pliez en diagonale sur un côté, puis repliez sur l'autre côté jusqu'en haut, pour que tous les côtés soient fermés.

4. Faites chauffer l'huile de friture dans une sauteuse et déposez les samoussas trois par trois ou quatre par quatre, lorsque l'huile est chaude mais non fumante. Faites-les dorer 2 minutes sur chaque face. Vous pouvez aussi les faire cuire au four (préchauffé) à 200°C (th.6/7) pendant 15 minutes.



Cook Expert ■

© 2014 Hachette Livre (Marabout)