



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Samosas au boeuf

**Pour 2 personnes****Très facile****40 min****5.65€ La portion** (prix indicatif)

En plus d'une savoureuse farce pour ces samosas, notre chef vous montre son astuce pour un pliage aux petits oignons. C'est qui le patron des samosas ?

On vous donne aussi l'astuce pour "coller" les samosas : vous aurez alors besoin d'une càs de farine et la même quantité en eau.

Parfait avec une salade bien assaisonnée.

Les ingrédients

- **0.5 pièce** de Oignon jaune
- **150 g** de Viande de boeuf hachée
- **1 gousse** de Ail
- **1 c à c** de Curry en poudre jaune
- **3 brin** de Persil plat frais
- **5 feuille** de Feuille de brick
- **300 g** de Pousse d'épinard

Étapes de préparation

**Préparation : 15 min****Cuisson : 25 min****Attente : 0 min**

- 1 Ciselez la moitié d'un oignon. Lavez 300 g de pousse d'épinards.
- 2 Faites chauffer une poêle à feu moyen et ajoutez les épinards. Faites cuire environ 1 minute à sec pour les faire "tomber". Réservez-les dans un bol.
- 3 Faites chauffer la même poêle (pas besoin de la laver) à feu moyen et ajoutez 150 g de bœuf sans matière grasse. Faites-le cuire à 70% pendant environ 3 minutes.
- 4 Ajoutez l'oignon dans la poêle. Laissez cuire 2 minutes.

- 5 Râpez 1 gousse d'ail directement dans la poêle et ajoutez 1 càc de curry. Mélangez pendant 1 minute.
- 6 Ajoutez les épinards cuits et les feuilles de 3 brins de persil, mélangez et réservez la poêle hors du feu.
- 7 Coupez les feuilles de brick en 2 pour obtenir X demi-lunes. Préparez la colle qui permettra de souder les samosas : mélangez 1 càs de farine et 1 càs d'eau.
- 8 Préchauffez le four à 180°C en chaleur tournante (ou 200°C en chaleur traditionnelle), ou alors préchauffez la friteuse à 180°C.
- 9 Pour chaque samosa, procédez comme ceci, en gardant en tête que vous devrez obtenir 10 samosas avec votre farce :
 - pliez ½ feuille de brick en 2 en ajoutant un trait de colle sur le bord (comme si vous vouliez plier une feuille de papier en 2 et la coller) pour obtenir une bande
 - placez 1 càs de farce à une extrémité et repliez le coin le plus en bas vers le haut pour former un triangle
 - repliez à chaque fois le coin le plus à l'extérieur vers le bord opposé (gardez en tête le triangle)
 - quand vous arrivez au bout, ajoutez un trait de colle et repliez en appuyant bien pour sceller la samosas.
- 10 Placez les samosas sur une plaque de four recouverte d'un papier sulfurisé. Badigeonnez chacune avec un peu d'huile.
- 11 Enfournez entre 10 et 15 minutes ou jusqu'à ce que les samosas soient dorées. La cuisson à la friteuse prendra entre 5 et 7 minutes.
- 12 Servez avec une salade ou du mesclun bien vinaigré en assaisonnement.