



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Samosas au tofu fumé, châtaignes et abricots secs

 Pour 2 personnes Très facile 38 min**3.75€ La portion** (prix indicatif)

Faites croustiller vos papilles avec cette recette de samosas !
Ici, on les prépare avec du tofu, des châtaignes et des abricots secs.

Facultatif : du vin blanc pour déglacer le tofu et les châtaignes

Les ingrédients

- **100 g** de Tofu fumé
- **100 g** de Châtaigne/marron cuit
- **125 g** de Champignon de Paris
- **15 g** de Abricot sec
- **1 pièce** de Echalote
- **3 brin** de Persil plat frais
- **6 feuille** de Feuille de brick
- **1 gousse** de Ail

Étapes de préparation

**Préparation : 20 min****Cuisson : 18 min****Attente : 0 min**

- 1** Ciselez une échalote. Hachez finement une gousse d'ail. Mettez de côté ensemble dans un bol.
- 2** Coupez 100 g de tofu fumé et 100 g de châtaignes en petits dés. Mettez de côté ensemble dans un autre bol.
- 3** Lavez 125 g de champignons en les frottant avec vos mains pour enlever l'excédent de terre.
Coupez-les en fines lamelles (env. 5 mm d'épaisseur).

- 4 Hachez finement les feuilles de 3 brins de persil. Coupez 15 g d'abricots en petits dés. Mettez de côté, puis passez à la cuisson.
- 5 Faites chauffer de l'huile dans une poêle à feu moyen. Ajoutez l'échalote et l'ail. Mélangez 2 min.
- 6 Ajoutez les lamelles de champignons. Continuez la cuisson à feu fort pendant 3 min pour qu'ils rendent leur eau de végétation.
- 7 Ajoutez les dés de tofu et de châtaignes. Salez et poivrez généreusement. Faites dorer 1 min.

Facultatif : déglacez avec 60 ml de vin blanc et faites-le s'évaporer complètement

- 8 En fin de cuisson, ajoutez les dés d'abricots et le persil haché. Mélangez pour bien homogénéiser la farce. Coupez le feu et laissez refroidir quelques minutes.
- 9 Pendant ce temps, préparez la colle qui permettra de souder les samosas : mélangez 1 càs de farine et 1 càs d'eau. Coupez les feuilles de brick en deux et décollez-les pour gagner du temps. (Vous aurez besoin d'½ feuille pour une samosa.)
- 10 Préchauffez le four à 180°C en chaleur tournante, ou alors préchauffez la friteuse à 180°C.
- 11 Pour chaque samosa, procédez comme ceci, en gardant en tête que vous devrez obtenir 12 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
repliez le coin le plus en bas vers le haut pour former une poche
garnissez cette poche d'1 càs de farce et 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 samosa.
- 12 Pour la cuisson au four : placez les samosas sur une plaque de four recouverte d'un papier sulfurisé. Badigeonnez chacune avec un peu d'huile. Enfournez env. 10 minutes ou jusqu'à ce que les samosas soient dorées.
Pour la cuisson à la friteuse : faites cuire les samosas directement dans l'huile chaude. Comptez entre 5 et 7 minutes de cuisson.
- 13 Servez avec une salade ou du mesclun bien vinaigré en assaisonnement.