



LA BELLE VIE

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

Samosas avocat, tomates séchées et coriandre

 **Pour 2 personnes** **Très facile** **13 min****1.69€ La portion** (prix indicatif)

Faites croustiller vos papilles avec cette recette de samosas associée au crémeux de l'avocat.

À accompagner de mayonnaise, de sauce sriracha ou de sauce asiatique "sweet chili" (non inclus dans le kit)

Nous vous déconseillons une cuisson au four car la coriandre fraîche n'est pas une herbe qui supporte une longue cuisson.

Les ingrédients

- **1 unité** de Avocat
- **0.25 pièce** de Oignon rouge
- **50 g** de Tomate séchée à l'huile
- **1 c à s** de Jus de citron vert (citrons à presser soi même)
- **3 brin** de Coriandre fraîche
- **6 feuille** de Feuille de brick

Étapes de préparation

**Préparation : 10 min****Cuisson : 3 min****Attente : 0 min**

La préparation

- 1 Préchauffez votre friteuse à 180°C ou faites chauffer de l'huile (au moins 2 cm) dans une poêle à feu doux pendant que vous préparez la farce.
- 2 Coupez 1/4 d'oignon rouge en petits dés. Équeutez et hachez 3 brins de coriandre.

- 3 Coupez un avocat en 2 et mettez la chair dans un bol. Assaisonnez avec 1 càs de jus de citron vert, du sel et du poivre. Écrasez-le avec une fourchette.
- 4 Ajoutez dans le bol la coriandre, l'oignon rouge et 50 g de tomates séchées coupées en gros morceaux (utilisez des ciseaux). Mélangez et mettez de côté.
- 5 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.)

Le montage

- 6 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 grosse 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.
- 7 La cuisson n'a pas besoin d'être longue car la farce ne nécessite pas d'être cuite. Vous avez juste besoin de dorer les samosas.
Pour la cuisson à la friteuse : faites cuire les samosas directement dans l'huile chaude. Comptez entre 2-3 minutes de cuisson.
Pour la cuisson à la poêle : faites cuire les samosas à feu moyen dans l'huile bien chaude. Comptez 2- 3 min en retournant les samosas à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
Procédez en plusieurs fois si besoin selon la taille de votre poêle.
- 8 Servez avec une salade ou du mesclun bien vinaigré en assaisonnement.

Facultatif : vous pouvez préparer une sauce d'accompagnement. Pour cela mélangez 2 càs de sauce asiatique "sweet chili", 4 càs de mayonnaise et une grosse càc de sauce sriracha.