Samoussas

Produits Bresc utilisés

Madras 450g

WOK Gingembre et Citron 450g

WOK Piment vert et rouge 450g

Ingrédients

4

- Pour la pâte
- 225 g de farine
- 1 pointe de sel
- 1 c.à.s. d'huile d'arachide
- 125 ml d'eau chaude
- Pour la garniture
- 125 g de pomme de terre
- 50 g de petits pois
- 1 oignon
- 10 g de WOKpiment Bresc
- 10 g de Madras Bresc
- 10 g de WOKgingembre Bresc
- huile pour la cuisson
- sel
- salade

Méthode de préparation

Faire un petit creux dans la farine, y verser du sel et mélanger l'huile dans le petit creux en ajoutant toujours un peu plus de farine. Ajouter l'eau peu à peu et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte pétrissable. Envelopper la pâte dans un film de boucher et laisser reposer environ 30 minutes à température ambiante. Faire chauffer la friture à 180 °C.
Éplucher et couper les pommes de terre en petits dés. Porter l'eau à ébullition dans la casserole, y faire cuire les dés de pomme de terre et les petits pois al dente et égoutter. Peler et émincer l'oignon, faire chauffer un filet d'huile dans une poêle, y faire revenir l'oignon et le piment et ajouter le madras. Incorporer les petits pois et les pommes de terre, brasser le tout ensemble et saler.
Partager la pâte en petites boules et les rouler, les saupoudrer de farine, les émincer en cercles. Couper les cercles en moitié et les plier en forme de sachet à frites. Les remplir d'une cuillère à soupe de garniture et replier les bords. Les appuyer avec une fourchette. Les faire dorer dans la friture et les laisser égoutter sur l'essuie-tout. Servir avec un peu de salade.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000