THE J.M. SMUCKER Co

Samosas aux légumes

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
1 hr	15 mins	12	N/A

Ingredients

- **Pâte:**
- 2 tasses (500 mL) **Robin Hood**® Original All Purpose Flour
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 2 c. à table (30 mL) de shortening tout végétal
- 1/2 tasse (125 mL) d'eau, et davantage si nécessaire
- **Garniture:**
- 2 c. à thé (10 mL) d'huile végétale
- 1 oignon, haché
- 2 gousses d'ail, hachées
- 1 jalapeno, haché finement
- 2 c. à thé (10 mL) de gingembre frais, haché
- 2 c. à thé (10 mL) de pâte de cari ou 1 c. à thé (5 ml) de poudre de cari
- 1/2 cup (125 mL) de pois, frais ou surgelés
- 1 1/2 lbs (680 g) de pommes de terre (environ 2 moyennes), coupées en dés, cuites et refroidies à la température ambiante
- 1/4 tasse (50 mL) de coriandre hachée, facultatif
- 6 tasses (1.5 L) d'huile végétale

Directions

Step 2:

Combiner la farine et le sel dans un bol moyen. Incorporer le shortening en le coupant avec un coupe-pâte ou 2 couteaux jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure. Ajouter ½ tasse (125 ml) d'eau ou plus si nécessaire, en remuant jusqu'à ce que les ingrédients secs soient humectés et que la pâte forme une boule. Couvrir d'une pellicule de plastique et réserver à la température ambiante pendant la préparation de la garniture.

Step 4:

Faire chauffer l'huile dans une petite poêle. Ajouter l'oignon, l'ail, le jalapeno et le gingembre. Faire cuire doucement 5 minutes jusqu'à tendreté de l'oignon. Ajouter la pâte de cari et les pois. Poursuivre la cuisson 1 minute. Ajouter les pommes de terre et bien mélanger.

Step 6:

Diviser la pâte en 6 morceaux. Sur une surface légèrement farinée, façonner des boules avec les morceaux de pâte. Abaisser chaque boule en un cercle d'environ 7 po (18 cm) de diamètre. Couper en deux. Badigeonner légèrement d'eau chaque côté droit. Mettre les deux côtés droits un sur l'autre de façon à former un cône. Pincer pour sceller. Tenir le cône et le remplir d'environ 2 c. à table (30 ml) de garniture et pincer pour sceller. Déposer sur une plaque à pâtisserie légèrement farinée jusqu'au moment de la friture. Répéter avec le reste de pâte et de garniture. Entre-temps, faire chauffer l'huile dans un grand chaudron à fond épais ou dans une friteuse à 350 °F (180 °C), en faisant attention de ne pas remplir le chaudron à plus de la moitié. Mettre délicatement les samosas dans l'huile chaude, 2 ou 3 à la fois. Faire frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés, environ 2 minutes par côté. Sortir de l'huile et déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier essuie-tout. Servir avec du chutney.

Images

