Samosas à la viande de porc

Viande Suisse
La différence est là.

Durée totale: 1 h 15 min
Temps actif: 1 h 15 min
Moyenne

Ingrédients

Pour 12 pièces

Pâte

250 g	farine d'épeautre
1.2 dl	eau
1 cc	sel
2 cs	huile de tournesol
1	blanc d'œuf battu
	huile pour la friture

Farce

500 g	escalopes de filet de porc suisse
1	oignon
2	gousses d'ail
2	poivrons rouges
2 cs	huile de tournesol HO ou huile de colza HOLL
1 cs	curry Madras en poudre
2.5 dl	crème
	sel
	poivre noir du moulin
2 p. de c.	cumin moulu
	jus de citron
2 brins	coriandre

Valeurs nutritives

1 pièce (sans salade de courgette) contient env.:

422	kcal
13 g	de protéines
17 g	de glucides
33 g	de lipides

Contient du gluten
Contient du lactose

Alimentation 100% sans OGM.

Les aliments destinés à nos animaux d'élevage ne contiennent ni organismes génétiquement modifiés (OGM), ni farines animales, ni hormones ou antibiotiques pour stimuler les performances.

Préparation

1 Bien pétrir la farine, l'eau, le sel et l'huile avec le crochet à pâte jusqu'à obtenir une pâte souple et laisser reposer 20 minutes sous un linge humide.

2

Viande Suisse
La différence est là.

Pour la farce, couper les escalopes de porc en dés de 3-4 mm. Peler l'oignon et l'ail, les hacher en petits dés. Détailler également le poivron en tout petits dés.

3 Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu vif. Y saisir la viande 2-3 minutes de tous les côtés. La retirer de la poêle et la réserver. Mettre l'oignon et l'ail dans la poêle et faire revenir légèrement à feu moyen. Ajouter le poivron, saupoudrer de curry, faire revenir brièvement et déglacer avec la crème. Laisser réduire à feu moyen 4-5 minutes jusqu'à obtenir une texture très crémeuse pour que la farce ne soit pas trop humide. Assaisonner avec du sel, du poivre, le cumin et un trait de jus de citron. Ajouter la viande et bien mélanger le tout.

4 Éffeuiller la coriandre, la hacher finement et l'incorporer au mélange.

5 Pour les raviolis, former des abaisses rondes d'env. 20 cm de diamètre dabord à la main puis au rouleau à pâtisserie.

6 Précuire les abaisses des deux côtés pendant 15-20 secondes dans une poêle très chaude, sans ajouter de matière grasse.

7 Couper les abaisses en deux et badigeonner légèrement le bord droit de blanc d'œuf.

8 Former un cornet avec la pâte en pressant fortement au niveau du raccord.

9 Garnir chaque cornet de 2 cs de farce en la comprimant bien. Badigeonner les bords de la pâte de blanc d'œuf et fermer les cornets.

10 Faire frire les samosas par portions dans l'huile chaude pendant 3-4 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Les retirer à l'aide d'une écumoire et les laisser égoutter sur de l'essuietout.

Servir avec une salade de courgettes aux pignons de pin et une vinaigrette au yogourt.