

Pâte à samosas



La différence est là.

 Facile



Ingrédients

Pour 12 pièces

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

Valeurs nutritives

1 Portion enthält ca.:

- 225** kcal
- 3 g** de protéines
- 14 g** de glucides
- 17 g** de lipides

 Contient du gluten

 sans lactose

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** D'abord à la main puis au rouleau à pâtisserie, former des galettes rondes d'environ 20 cm de diamètre.
- 3** Précuire les galettes des deux côtés pendant 15-20 secondes dans une poêle très chaude, sans matière grasse.
- 4** Couper les galettes en deux et badigeonner légèrement le bord droit de blanc d'œuf.
- 5** Former un cornet avec la pâte en pressant fortement au niveau du raccord.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



La différence est là.

- 6 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.
- 7 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 du papier absorbant.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.