

Pâte à samosas



1 Facile



Ingédients

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

麸 Contient du gluten
无乳糖 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.



- 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 Frier 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.