

Les Samoussas de Tahere

Pakistan 



Prix :	€	Bon marché
Temps :		1h30
Difficulté :		Facile

LES INGRÉDIENTS

Pour 22 samoussas :

-  500 grammes de farine
-  2 cuillères à café de graines de Carvi
-  1 cuillère à café de graines de cumin noir, aussi appelé Nigelle. (Disponibles en magasin asiatique)
-  2 cuillères à café de graines de coriandre
-  1 cuillère à café de pili-pili
-  1 cuillère à café de curcuma
-  Du sel
-  De l'huile de friture
-  1 oignon
-  1 kilo de pommes de terre
-  De l'eau chaude



LES ÉTAPES

-  Dans un grand bol, mélangez 500gr de farine, 2 cuillères à café de sel, 1 cuillère à café de graines de Carvi, 1 cuillère à café de cumin noir et 1 tasse d'huile (+-25cl).
-  Quand votre pâte est bien homogène et que vous parvenez à faire une boule, réservez pendant 30 minutes.
-  Pendant ce temps, épluchez et coupez les pommes de terre en petits morceaux.
-  Faites les cuire dans de l'eau salée.
-  Couper l'oignon en petit morceaux et faites le frire dans un fond d'huile avec 1 cuillère à café de pili-pili, 1 cuillère à café de curcuma, 1 cuillère à café de graines de Carvi, 2 cuillères à café de graines de coriandre et 1 cuillère à café de sel.
-  Une fois que les oignons sont cuits, ajoutez les pommes de terre égouttées. Et écrasez-les dans la poêle avec les oignons. Réservez.
-  Reprenez votre pâte. Divisez-la en 11 boules et aplatissez-les à l'aide d'un rouleau. Formez un ovale.
-  Divisez chaque « crêpe » obtenue en deux à l'aide d'un couteau.
-  Chaque demi-crêpe vous servira à former un cône, qui vous pouvez coller à l'aide d'un peu d'eau. Ajoutez une cuillère à soupe de pommes de terre dans le cône et refermez-le. Découvrez la technique de Tahere dans notre vidéo en ligne.
-  Faites frire doucement les samoussas dans l'huile de friture, jusqu'à ce qu'ils brunissent.

Dégustez chaud ! Bon appétit!

Les samoussas sont habituellement mangés au quatre-heures avec un café ou un thé !

Retrouvez la vidéo de la recette sur la page Facebook @FedasilSenonchamps