



Samoussas poulet curry

Intermédiaire

Pour 64 pcs.

Prép : 1h

Cuisson : 2-3 min

INGRÉDIENTS

16 feuilles de brick carrées (à défaut des rondes mais vous aurez de la perte)

600 g de blanc de poulet

3 cuil.à.soupe de curry rase

2 cuil.à.soupe de purée de tomate

2 oignons

100 g de petits pois

Sel, poivre

2 oeufs



Par La Popotte Sans Chichis

1.Préparation de la farce

Munissez-vous de vos feuilles de brick. Coupez vos feuilles en quatre bandes.

Couper en gros morceaux le poulet et les oignons.

Chauffer une poêle avec un filet d'huile, faire revenir le poulet et les oignons pendant 5 min.

Ajouter le curry, remuer durant 2 min.

Incorporer la purée de tomates, assaisonnez en sel, poivre.

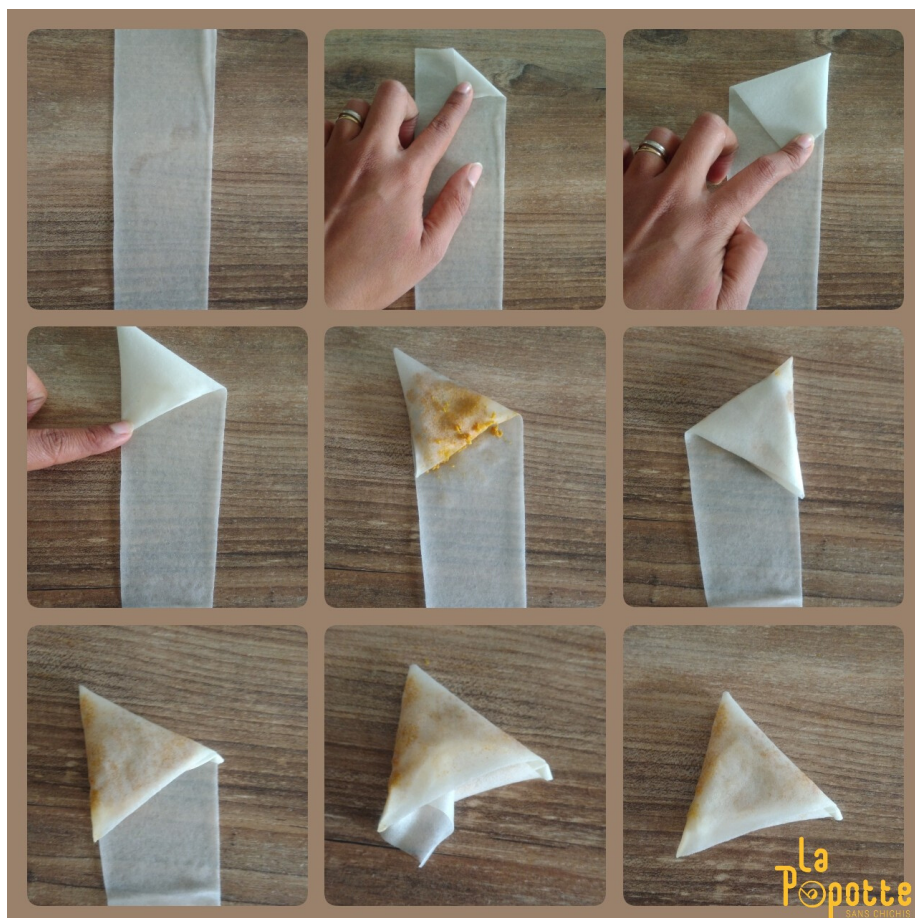
Mixez la préparation.

Si vous n'avez pas de robot, il est possible de détailler le poulet et les oignons en petits morceaux avant de les faire cuire.

Remettre dans la poêle, ajoutez les petits-pois.

Puis hors du feu mettre les œufs un à un dans la préparation.Laisser refroidir.

2. Pliage des samoussas



3. Cuisson

Une fois tous vos samoussas fait, vous pouvez soit :

-les congeler sur une plaque (pas les uns sur les autres), puis une fois congelés vous les mettez dans un sac congélation.

Faites les cuire encore congelés.

-les faire cuire de suite dans une huile chaude mais pas aussi chaude que pour des frites.

La petite astuce est de tremper le coin de votre samoussas, si vous voyez qu'il crépite, c'est que l'huile est à bonne température.

Arrêtez la cuisson quand ils sont dorés.