

Valentine ⚡
SWISS MADE

Recette n°12

SAMOUSSAS DE LÉGUMES

Préparée avec la TF3 de Valentine
par le chef Philippe Ligrón





Valentine vous présente une recette créée par le chef Philippe Lignon

RECETTE N°12 SAMOUSSAS DE LÉGUMES

POUR 4 PERSONNES

Temps de préparation	20 min
Temps de cuisson	5 min

Ingrédients

Beurre	40 g
Feuille de brick	4 feuilles
Pomme de terre	100g
Légumes de votre réfrigérateur	300g
Yoghourt nature	200g
Curry	2 pincées
Sel	1 pincée
Poivre	1 pincée
Coriandre fraîche	1 pluche
Piment	1 pièce

Matériel nécessaire

Friteuse Valentine TF3

MARCHE À SUIVRE



- Parer et couper en petits cubes, les différents légumes ainsi qu'un peu de feuilles de coriandre, réserver.
- Faire sauter sans coloration dans un peu de beurre les dés de pomme de terre, puis les autres légumes, la coriandre émincée et le piment, bien assaisonner. Laisser tempérer.
- Ajouter un peu de yoghurt dans les légumes pour les lier, rectifier l'assaisonnement et réserver.
- Couper les feuilles de brick en larges lamelles et les beurrer.
- Disposer la valeur d'une petite cuillère à café sur l'extrémité de chaque bande et réaliser un pliage en triangle comme montré sur les photos.



- Frire dans la friteuse TF3 à 180°C jusqu'à coloration.
- ASTUCE : veiller à poser les samoussas dans le panier de cuisson côté extrémité externe du samoussa. Ca tiendra mieux et vous pouvez toujours « coller » la fin du samoussa avec un peu de blanc d'œuf.
- Assaisonner le reste du yoghurt avec du sel, poivre et des épices et dresser dans un bol.
- Servez les deux immédiatement.

Bon appétit!

Valentine vous présente une recette créée par le chef Philippe Ligron



LE SAVIEZ-VOUS ?

Comme un résumé des recettes que nous avons découvertes ensemble jusqu'à présent, les samoussas nous embarquent dans leur voyage planétaire. On les trouve partout : dans la cuisine asiatique certes, mais surtout dans la gastronomie indienne et perse.

Au fur et à mesure de la Route des Épices et de la Soie, des échanges commerciaux ou de découvertes culinaires, les samoussas ont conquis notre belle terre!

Peut-être que les samoussas nous ont conquis par leur contradiction de texture essentielle à notre préférence alimentaire: croquant et moelleux à la fois!

Peut-être aussi que les samoussas ont ainsi eu un succès immédiat car ils sont faciles à réaliser et faciles à garnir avec les produits locaux à disposition; ces produits locaux que nous affectons tant!

Bon appétit!

Philippe Ligron