

Samossas de patate douce



Ingrédients pour 6 personnes :

2 patates douces, 6 feuilles de brick , 20 g de beurre, 20 g de sucre, sel, ½ botte de coriandre hachée, 1 cuillère à soupe de menthe hachée, 1 cuillère à café de curry, 1 cuillère à café de cardamome en poudre, 1 pointe de piment, 40g de beurre

Laver les patates douces, les éplucher, puis les couper en morceaux.

Les mettre dans une casserole et verser de l'eau à hauteur.

Saler légèrement et laisser cuire à feu doux et à couvert pendant environ 30mn.

Écraser ensuite les patates douces au presse purée puis ajouter les épices, les herbes, 20g de beurre, le sucre. Rectifier l'assaisonnement et laisser refroidir.

Préchauffer le four à 200°C

Faire fondre les 40g de beurre.

Détailler les feuilles de brick en quatre bandelettes de largeur équivalente en prenant soin d'enlever les bords.

Déposer une noix de farce sur le bord, puis replier en réalisant à chaque fois un triangle.

Badigeonner les samossas de beurre à l'aide d'un pinceau

Enfourner pendant 10 min à 15 min.