

Samossas à l'indienne saumon, épinards et noix de cajou

& Chutney de mangues au curcuma



Temps de préparation: 60 mn

Temps de cuisson: 40 mn + 10 mn + 20 mn

Ingrédients pour une douzaine de samossas:

Pour la farce:

- 400 g d'épinards frais
- 1 cuillère à café de beurre
- Un pavé de saumon de 150 g
- 1 court bouillon
- 100 g de petit suisse nature
- 2 cuillères à soupe bombées de riz blanc cuit
- 50 g de noix de cajou non salées hachées
- 1/2 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 cuillère à café de piment doux
- Sel, poivre

Pour la pâte:

- 450 g de farine
- 3 cuillères à soupe de semoule fine
- 4 cuillères à soupe de beurre mou
- 230 ml d'eau tiède
- 2 cuillères à café de sel

Pour le chutney de mangues:

- 1 belle mangue mûre
- 1 petit oignon jaune
- 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique blanc
- 1 cuillère à café de curcuma
- 1 petit cube de gingembre frais
- 1 cuillère à café de beurre
- 2 cuillères à soupe de cassonade

Recette:

- **Préparer le chutney:** peler et émincer l'oignon, peler et mixer le gingembre, les mettre dans une petite casserole avec le beurre et laisser "fondre" à feu doux pendant 5 mn. Déglacer au vinaigre, ajouter la mangue pelée et coupée en petits dés ainsi que le curcuma et la cassonade. Cuire à couvert et à feu doux pendant 40 mn.
- **Préparer la farce:** laver et équeuter les épinards avant de les faire "fondre" à feu doux dans une casserole avec le beurre. Faire pocher le saumon au court bouillon puis l'émietter et le mélanger avec les épinards, les noix de cajou hachées, le petit suisse, le riz blanc cuit, le gingembre, le piment, un peu de sel et de poivre selon votre goût. Bien mélanger.



- **Préparer la pâte:** mélanger tous les ingrédients secs puis incorporer le beurre et l'eau petit à petit (attention selon la farine il en faut plus ou moins). La pâte doit être souple et non collante.
- **Préparer les samossas:** prélever une noix de pâte, l'étaler finement (pas besoin de fariner le plan de travail) et utiliser un bol de 10 cm de diamètre en guise d'emporte pièce. Déposer une cuillère à café de farce sur le cercle de pâte, fermer le samossa et utiliser une fourchette pour bien souder les deux bords. Recommencer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte. Frire les samossas quelques minutes de chaque côté dans un bain de friture bien chaud.



- **Servir bien chauds avec le chutney.**