**SAMOUSSAS**

FARCE SELON LES GOUTS (THON, POISSON, LEGUMES, POULET)

**INGREDIENTS**:

* 500G DE VIANDE HACHEE
* 1 CAROTTE RAPEE
* 1 MORCEAU DE GINGEMBRE
* 1 BOUQUET DE CIBOULETTE OU QUELQUES BRANCHES D’OIGNONS VERTS
* PIMENTS SELON LE GOUT
* SEL, POIVRE, 2 CUILLERES A CAFE DE MASSALA OU CURRY
* 1 PAQUET DE PATE A SAMOUSSAS SURGELES
* 30G DE FARINE EN GUISE DE COLLE

**PREPARATION** :

FAIRE REVENIR LA VIANDE HACHEE DANS UN PEU D’HUILE A FEU ASSEZ VIF, Y AJOUTER LA CAROTTE RAPEE, GINGEMBRE, CIBOULETTE ET MASSALA, SALER ET POIVRER.

PLIAGE :

COUPER DES BANDES RECTANGULAIRES, FAIRE LE 1ER PLI EN FORME DE TRIANGLE, REPLIER UNE 27EME FOIS ET IL SE FORME UNE PETITE POCHE, GARNIR CETTE POCHE DE FARCE, CONTINUER A PLIER EN ENFERMANT BIEN LA FARCE JUSQU'A L’OBTENTION D’UN TRIANGLE.

FAIRE UNE COLLE AVEC LA FARINE ET UN PEU D’EAU ET L’UTILISER LORS DU DERNIER PLI.

PLONGER LES SAMOUSSAS DANS UNE FRITURE BIEN CHAUDE JUSQU'A CE QU’ELLES SOIENT BIEN DOREES.