

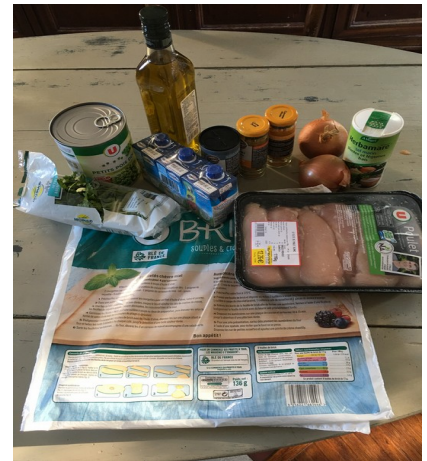
# Samoussas au poulet et au curry (Inde)

POUR 10 PERSONNES | Préparation : 10 minutes | Cuisson : 15 minutes

## Ingrédients

Pour préparer ma recette de samoussas me faut :

- 16 feuilles de brick
- 7 filets de poulet
- 45 cl de crème fraîche semi-épaisse
- 2 cuillères à soupe bombée de curry
- 2/3 cuillères à soupe de curcuma
- 2/3 cuillères à soupe de coriandre
- 2 oignons
- huile d'olive
- sel
- poivre



## Ustensiles à utiliser

Pour préparer ma recette de samoussas me faut :

- cuillère en bois
- saladier
- poêle
- couteaux
- planche à découper
- bols
- ciseaux
- cuillère à soupe



## Étapes pour la recette

1. Préchauffer le four à 210 C°
2. Éplucher les oignons.
3. Émincer les oignons.
4. Émincer les blancs de poulet en petits cubes
5. Hacher la coriandre en petit.
6. Faire chauffer la poêle avec de l'huile et mettre les oignons.
7. Rajouter le blanc de poulet dans la poêle.
6. Mélanger avec la crème fraîche , le curry, le curcuma , la coriandre, le sel, le poivre.
7. Couper les feuille de bricks en deux.
8. Déposer une cuillère a soupe de farce sur une extrémité de la feuille de brick, puis plier en forme de triangle
9. Huiler les samoussas, pour qu'ils soient dorés pendant la cuisson.
10. Mettez à cuire pendant 10 minutes au four.

**BON APPÉTIT**

