KIKKOMAN

Samossas de pommes de terre et petit-pois

durée totale **50 min.** **15 min.** temps de préparation **40 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
2.830 kJ / 680 kcal

Matières grasses: **40,5 g** Protéines: **14,5 g**
Glucides: **61 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

100 g	de pommes de terre à chair farineuse
1	petite carotte
1	petit oignon
1 càc	d'huile végétale
3 càs	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
1 càc	de jus de citron
70 g	de petit-pois surgelés
	Quelques feuilles de coriandre (ou de persil plat)
2 pincées	de flocons de piment (ou ½ c. à café de sauce pimentée Kikkoman pour kimchi)
2 pincées	de coriandre moulue
2 pincées	de cumin moulu
2 pincées	de curcuma moulu
275 g	de pâte feuilletée réfrigérée
1	jaune d'œuf

Pour saupoudrer :

1 càs	de graines de sésame
1 càs	de flocons de piment

PRÉPARATION

Étape 1

100 g de pommes de terre à chair farineuse - **1** petite carotte - **1** petit oignon - **1 càc** d'huile végétale - **3 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman - **1 càc** de jus de citron
Peler les pommes de terre et la carotte, les laver, les couper en petits dés avec l'oignon et les faire revenir dans l'huile chaude. Déglacer avec la sauce soja Kikkoman, environ 3 c. à s. d'eau et le jus de citron. Laisser mijoter à découvert pendant environ 10 minutes, en remuant régulièrement.

Étape 2

70 g de petit-pois surgelés - Quelques feuilles de coriandre (ou de persil plat) - **2 pincées** de flocons de piment (ou ½ c. à c. de sauce chili au Kimchi Kikkoman) - **2 pincées** de coriandre moulue - **2 pincées** de cumin moulu - **2 pincées** de curcuma moulu
Ajouter les petit-pois et faire cuire encore environ 5 minutes, jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé. Hacher finement les feuilles de coriandre, les incorporer et assaisonner la farce avec les épices.

Étape 3

Pour saupoudrer :
275 g de pâte feuilletée réfrigérée - **1** jaune d'œuf - **1 càs** de graines de sésame - **1 càs** de flocons de piment
Préchauffer le four à 200 °C et tapisser une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Étaler la pâte feuilletée, la découper en 15 carrés de taille égale (selon le type de pâte) et placer environ 1 petite c. à c. de farce au centre de chaque carré. Plier chaque carré en petit triangle. Alternative :

Découper 4 cercles d’environ 12 cm de diamètre et les couper en deux. Plier les morceaux de pâte restants en 2 cercles supplémentaires et les couper aussi. Former des cônes avec les moitiés de pâte, les garnir de 1 petite c. à c. de farce et sceller le bord supérieur. Répartir les samossas sur la plaque de cuisson. Battre le jaune d'œuf et badigeonner les samossas avec. Saupoudrer de graines de sésame et de flocons de piment, puis faire cuire dans le four préchauffé pendant environ 20 minutes, jusqu’à ce qu’ils soient dorés. Les samossas sont délicieux, chauds ou froids.