KIKKOMAN

Samoussas au poulet vindaloo et sauce au yaourt

durée totale **20 min.**

INGRÉDIENTS

10 portions

Garniture:

1,5 kg	de blanc de poulet
4 càs	Sauce soja à teneur en sel réduite fermentation naturelle Kikkoman
800 g	de purée de tomate
200 ml	de bouillon de volaille
1 càc	de graines de coriandre
1 càc	de graines de cumin
1 càc	de graines de moutarde noire
1 càc	de curcuma en poudre
1 càc	de cannelle en poudre
1 càc	de cardamome en poudre
3	pincées de piment en poudre
4 càs	de vinaigre de vin rouge
300 g	d'oignon blanc
50 g	de sucre
100 g	d'huile de cuisson

Sauce au yaourt:

600 ml	de yaourt grec
4 càs	Sauce soja à teneur en sel réduite fermentation naturelle Kikkoman
1	bout de gingembre
10 g	d'ail
200 ml	de bouillon de poulet, à récupérer pendant la cuisson du poulet

Pâte:

500 g	de pâte filo
200 g	de beurre clarifié
6 litres	d'huile pour friture

PRÉPARATION

Étape 1

Garniture : émincer les oignons finement avant de les faire revenir jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents. Ajouter la coriandre, le cumin et les graines de moutarde. Faire revenir pendant 15 secondes, puis ajouter les épices moulues et le sucre. Déglacer avec le bouillon de poulet, la purée de tomates, la sauce soja à teneur réduite en sel Kikkoman et le vin rouge. Faire bouillir. Ajouter le poulet et faire cuire encore 15 minutes. Laisser ensuite refroidir. Retirer la viande du bouillon et la couper en petits morceaux. Si la viande est trop sèche, l'humidifier avec un peu de bouillon de cuisson.

Sauce au yaourt : couper l'ail et le gingembre finement. Mélanger avec le yaourt, le bouillon de légumes et la sauce soja à teneur réduite en sel Kikkoman.

Samoussas : déplier une feuille de pâte filo. La badigeonner avec le beurre clarifié. Recouvrer avec une seconde feuille. Couper la pâte du côté le plus court, en rectangles larges comme 3 doigts. En haut de chaque rectangle, déposer un peu de farce et replier sur les coins de façon à former un triangle, jusqu'à arriver tout en bas de votre rectangle. Faire frire vos samoussas jusqu'à ce qu'ils aient bien dorés.

Pour servir : déposer vos samoussas sur une assiette de service, avec la sauce au yaourt dans un bol à côté.