

## Samoussas porc

(avec cuisson au four)

Un petit amuse-gueule typique de la Réunion qui est grignoté toute la journée. Ils sont vendus sur les marchés colorés (environ 20 à 30c pièce) ou par des marchands ambulants présents un peu partout sur l'île.

Ici, ce sera une version porc mais on peut les préparer au bœuf, aux légumes, aux crevettes, au fromage, au porc-combava, au poulet, au ti'jacques...

Prévoir 2h pour réaliser ces samoussas.

### Ingrédients (pour 35/40 pièces) :

- \* 10 feuilles de brick carrées ou 3m de feuille en rouleaux (soit 2 rouleaux)
- \* 500g de viande hachée
- \* 1 gros oignon
- \* 2 gousses d'ail
- \* 1 morceau de gingembre (20g ou 2cm)
- \* 2 petits piments secs (facultatifs)
- \* sel et poivre (poivre si pas de piment)
- \* 1 branche de thym
- \* 1 cuillère à café de curcuma en poudre (ou 2cm de curcuma frais)
- \* 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- \* 1 noisette de beurre (pour coller les feuilles de brick)



### Préparation :

Préparer séparément les légumes et aromatiques :

- ail pelé, dégermé et écrasé
- oignon pelé et émincé finement
- gingembre pelé et râpé
- thym lavé, séché et effeuillé
- si curcuma frais, pelé et écrasé (attention ça colore tout !)

Dans un mortier, piler les piments/poivre et le sel.

Mettre l'huile d'olive dans une poêle et faire chauffer.

Faire revenir la viande hachée cette poêle quand l'huile est chaude.

Bien mélanger tout le long de cette cuisson à feu vif. Attention à bien séparer et émietter à la fourchette et en écrasant avec une spatule le hachis de porc pour ne pas avoir de grosses boulettes.

Quand la viande a doré mais pas séché, ajouter l'oignon, l'ail et le gingembre.

Les faire revenir quelques minutes.

Au dernier moment, ajouter piments/poivre, le curcuma, le thym et un peu de sel.

Finir de laisser cuire à feu doux couvert pendant 4 à 5 minutes. Remuer de temps en temps.

Gouter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Laisser refroidir avant de former les samoussas.

Si vous avez des feuilles de brick carrées, couper chacune d'elle en 4 bandes égales (environ 7- 8cm). Si vous avez des feuilles de brick rondes, c'est pareil sauf qu'il y aura 2 bandes « arrondies » sur les bords et donc moins aisées à plier.

Le mieux c'est la feuille de brick en rouleau, comme cela on peut couper des bandes dedans à la largeur souhaitée sans perte !

Faire fondre la noisette de beurre au micro-ondes.

Dans chaque bande, mettre une grosse cuillère à café de préparation dans l'angle en haut à gauche (environ 20g).

Rabattre par-dessus le côté droit pour obtenir un triangle. Finir de plier en gardant cette forme de triangle et en essayant de bien « boucher » les coins. Bien serrer pour avoir un samoussa rebondi.

Avant de finir de plier, badigeonner avec un pinceau le dernier repli de la feuille de brick de beurre pour coller correctement le samoussa.

Répéter cette opération pour tous les samoussas.

Ces samoussas se cuisent au four et pas à la friture comme les « vrais » !

Les faire cuire 15 à 20 minutes à 180°C en les posant sur une tôle recouverte de papier sulfurisé.

Ils sont cuits quand ils sont légèrement dorés mais pas trop pour qu'ils ne soient pas secs ! Servir immédiatement (avec une petite sauce « sweet chilli sauce »).

#### **Astuces :**

Pour que le samoussa soit moelleux, il faut que la viande ne soit pas sèche. Si nécessaire, mettre un peu de vin blanc pendant sa cuisson. Par contre, il ne faut pas qu'il y ait trop de jus car cela peut détremper la pâte.

Je « triche » en ne faisant pas la pâte à samoussa qui demande beaucoup de temps, de patience et de dextérité. J'utilise des feuilles de brick (carrées si possible ou en rouleaux) et je passe simplement les samoussas au four environ 15 minutes avant de les déguster. Du coup c'est aussi léger puisque ce n'est pas frit !

En général j'en fais beaucoup que je congèle crus. Il suffit alors ensuite de les passer au four encore congelés 15/20 minutes à 180°C.

On peut faire la préparation la veille, la conserver au frigo et remplir les samoussas le jour même.

Pour éviter que les samoussas ne collent les uns aux autres lorsqu'on les a préparés, je réutilise le papier fourni avec la feuille de brick (attention, c'est du papier paraffiné donc pas à utiliser pour la cuisson). Je place donc entre chaque étage de samoussa fini dans la boîte ce papier. Je les range en carré pour gagner de la place.

La feuille de brick sèche vite à l'air libre donc préparer bien tous les outils et ingrédients nécessaires avant de sortir les feuilles de brick et de les couper.

Pour couper les lanières, j'utilise un repère en carton pour avoir des bandes de largeur régulière.

Quand j'ai fini d'enrouler le samoussa, je pose le dernier repli contre la feuille paraffinée pour éviter que le samoussa ne s'ouvre. Je procède de la même façon lors de la cuisson.

Cette recette est adaptée pour des « z'oreilles » comme nous qui mangeons un peu pimenté mais pas comme les vrais « réunionnais ». Si vous aimez « le très fort », n'hésitez pas à mettre 6 piments pour cette préparation ! Les Réunionnais mangent aussi avec beaucoup plus d'oignons et d'ail. En général je ne mets toujours que la moitié de leur dose...

On peut utiliser de l'oignon frais cébette à la place des oignons jaunes. Cela fait aussi un petit peu de vert dans ces samoussas.