

Samoussas asiatiques

Ingrédients (pour 60 samoussas)

1lb (454g) Hauts de cuisses poulet hachés
1lb (454g) Patates douces
1½ c. à table de coriandre (tiges coupées en morceau de 2 mm)
1 gros oignon jaune (ou 2 petits) - coupés en dés
1½ c. à table sauce soya claire
1 c. à table de sauce de poisson
1 c. à table de poudre curry de votre choix
1 c. à thé de sauce Sriracha
1/2 c. à thé de sel
1 c. à table de sucre
1 c. à table de fécule de maïs
Feuilles de rouleaux impériaux (10 pouces coupés en 4)
1 oeuf (pour sceller la pâte à la fin)

Étapes

Couper les patates douces en dés et cuire à la vapeur pour 15-20 minutes (jusqu'à ce que ça soit tendre, mais que les coins soient encore pointus).

Hâcher le poulet grossièrement avec un couteau de boucher (vous pouvez aussi acheter du poulet déjà haché).

Mettre un peu d'huile dans le wok et faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres et sucrés.

Baisser un peu le feu et ajouter le sel et le curry aux oignons.

Ajouter le poulet et mélanger.

Ajouter les patates douces, la sauce de poisson, la sauce soya, le sucre et la sauce Sriracha et bien mélanger. Cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide au fond de la poêle et que les patates soient tendres sans être trop brisées.

Quand le mélange est plus crémeux, ajouter les tiges de coriandre.

Pour finaliser, ajouter 1 cuillère à table de fécule de maïs (diluée dans 2 cuillères à table d'eau froide).

Couper feuilles de rouleaux impériaux en 4 bandes égales de 6cm de largeur (2,5").

Mettre une petite cuillère de farce sur le début de la languette de feuille et plier en triangle jusqu'au bout (plusieurs couches). Coller le bout de feuille avec un peu d'œuf battu. Voir la vidéo.

Frire les samoussas à 350°F pendant 4-5 minutes.