

Samossas aux épinards frais



Ingrédients

pour 6 personnes

- 500 g de farine type 45
- 100 g de beurre
- 2 pincées de sel
- Une pincée de sucre
- 1 cuil. à soupe de curcuma en poudre
- 1 oeuf entier
- 2 oignons ciselés
- 2 cuil. à soupe de curry ou massalé
- 150 g de feuilles d'épinards frais
- 1 gousse d'ail
- 1 jaune d'oeuf
- 2 cuil. à soupe de persil ciselé
- Huile d'olive

Préparation

- Réaliser la pâte en mélangeant la farine, le beurre, le sel et le sucre, le curcuma, l'oeuf et progressivement une quantité appropriée d'eau froide jusqu'à obtenir une consistance souple (entre une pâte brisée et une pâte à pain). Laisser reposer 20 minutes minimum.
- Emincer les feuilles d'épinards.
- Blondir les oignons dans l'huile, ajouter les feuilles, du sel, du poivre, l'épice choisie, l'ail et le persil. Ajouter un peu d'eau.
- Cuire à couvert dix minutes. Refroidir.
- Abaisser la pâte à 3 mm. Détailler des ronds à l'emporte-pièce, mettre un peu de dorure sur la partie basse puis disposer un petit tas de farce. Bien refermer, comme un chausson et appuyer sur les bords pour souder la pâte. Laisser au frais au moins 30 minutes.
- Dorer les samossas dans une poêle avec de l'huile.

Les conseils du chef

Pour réaliser la pâte, je ne donne pas la quantité d'eau car celle-ci varie en fonction de la qualité et de la fraîcheur de la farine.

Ajoutez l'eau progressivement.

Le diamètre de l'emporte-pièce utilisé pour la photo est de 10 cm.



Recette de **Daniel Zenner**

Auteur des livres tomes 1 et 2 de « *Gastronomie et Plantes Sauvages* », de « *Gastronomie et Plantes des Jardins* », du « *Dictionnaire de la Gastronomie Alsacienne* » et « *Le Foie Gras d'Alsace* »