

Samoussa Boudin Antillais avec Confiture d'Ananas

Le samoussa est un beignet originaire d'Asie centrale et du Moyen Orient¹ et devenu un mets populaire dans le sous-continent indien depuis qu'il y a été introduit au XIII^e siècle ou au XIV^e siècle. Des sources le donnent aussi originaire d'Europe méridionale. De forme triangulaire, il est composé d'une fine pâte de blé qui enrobe une farce traditionnellement faite de légumes ou de viande, de piment et d'épices, notamment la coriandre et le curcuma.

Ingrédients :

Pour la confection de 30 samoussa de boudin Antillais:

- 10 boudins créoles
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 oignon
- Sel
- Poivre
- 15 feuilles de brick
- 1 noisette de beurre
- Huile d'olive



Préparation :

Enlever la peau des boudins.

Dans une sauteuse faire revenir l'oignon émincé dans du beurre, ajouter les boudins, bien mélanger puis ajouter la crème fraîche, le sel et le poivre. Laisser refroidir.

Préchauffer le four à 200°

Couper les feuilles de brick en 2.

Déposer une grosse cuillère à café de la préparation puis plier en triangles les feuilles de brick. *Le tuto de pliage des feuilles de brick est sur le site dans la rubrique « Bon à savoir »*

Avec un vaporisateur, vaporiser de l'huile d'olive sur les samoussas de boudin

Déposer les samoussas sur une grille garnie avec du papier sulfurisé et enfourner jusqu'à ce qu'ils aient une belle coloration dorée.

Servir avec une confiture d'ananas ou fruit de la passion selon vos goûts