

Recette des samoussas



Ingrédients pour faire environ 32 samoussas

- *Pour la pâte*



250 grammes de farine
5 cuillères à soupe d'huile
8 cuillères à soupe d'eau froide
1 cuillère à café de sel

- *Pour la farce*



500 grammes de viande de poulet coupés en dés
100 grammes de petit pois
100 grammes d'oignons coupées
2 cuillères à café de coriandre
2 cuillères à café de gingembre en poudre
2 piments vert
2 cuillères à café de garam masala
1 cuillère à café de jus de citron
2 cuillères à café de sel

Instructions (1 heure)

1. Mets la farine, le sel et l'huile dans un bol.



2. Ajoute de l'eau tout doucement. Travaille bien la pâte pendant 30 minutes.



et laisse la dans le bol

3. Chauffe l'huile dans une grande casserole



et ajoute la coriandre





oignons coupés




et le gingembre



4. Ajoute le poulet  et les petits pois .

5. Prends la casserole  et mets-la de côté. Ajoute le piment , le garam masala


, le jus de citron  et le sel . Refroidis le tout.

6. Coupe la pâte en 16 parts .


Fais de chaque part une forme ronde d'environ 15 centimètres.

7. Coupe chaque part en deux. Tu as maintenant deux parts en forme de lune.

8. Prends une part (de lune), mets un peu d'eau et ajoute un peu de farce.

Plie la pâte en forme de triangle .

Fais la même chose pour les 31 autres parts de pâte.

9. Maintenant fais frire les samoussas .

Tu peux ajouter une sauce que tu aimes.

Bon appétit !

Vocabulaire

une cuillère à soupe = een eetlepel

une cuillère à café = een theelepelt

mets = doe

ajoute = voeg toe

travaille la pâte = kneed het deeg

chauffe = verwarm

prends = neem

coupe = snijd

plie = vouw

fais la même chose = doe hetzelfde

frire = frituren

Recette de la soupe épicée à la citrouille



Ingrédients



- 1 citrouille
- 2 oignons coupés
- 1 litre et demi d'eau bouillante
- 225 grammes de yaourt
- 2 cubes de bouillon légumes
- 1 feuille de laurier
- ½ gousse d'ail
- 1 cuillère à café de sucre de cassonade
- 1 cuillère à café de curry
- ½ cuillère à café d'origan
- ½ cuillère à café de cannelle
- ¼ de cuillère à café de noix de muscade
- du sel et du poivre

Instructions

1. Coupe la citrouille en deux et enlève les graines
Mets l'huile d'olive sur les citrouilles.



2. Allume le four à 180° C. Mets les citrouilles, les oignons et l'ail sur la plaque
3. Laisse au four pendant 45 à 60 minutes et puis laisse refroidir.





4. Vide la citrouille et mouline le tout.



5. Mets l'eau et les cubes de bouillon dans une casserole et ajoute toutes les épices
6. Fais bouillir le tout pendant 10 minutes.



7. Ajoute le yaourt  , le sel  et le poivre .

8. Enlève la feuille de laurier .

Bon appétit !

Vocabulaire

une cuillère à café = een theelepel

coupe = snijd

mets = doe

allume = zet aan

laisse refroidir = laat koud worden

vider = leeg maken

mouline = pureer

une casserole = een pan

bouillir = koken

ajoute = voeg toe

enlève = haal eruit