

Samoussas pommes de terre & carottes

Mode : **AIR FRYER**

Temp : **200°C**

Durée : **0h20**

"Samoussas maison faciles aux pommes de terre et carottes, une recette simple et savoureuse au air fryer."



© daisychou.fr • pfrere

Ingrédients

2 carottes

4 pommes de terre

2 échalotes

1 ail

3 Feuilles de brick

curry

cumin

Huile

Préparation

#1 Préparation des légumes

Lavez et épluchez les carottes, puis coupez-les en rondelles. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante pendant environ 20 minutes. Faites cuire les pommes de terre dans l'eau également (avec la peau). Une fois cuites, égouttez-les puis retirez la peau des pommes de terre.

#2 Préparation de la base aromatique

Dans une poêle, faites chauffer un peu d'huile. Ajoutez l'ail coupé en petits morceaux et les échalotes émincées. Faites revenir quelques minutes jusqu'à ce que le mélange soit légèrement doré.

#3 Ajout des épices

Ajoutez le curry et le cumin dans la poêle. Laissez torréfier environ 1 minute pour libérer les arômes.

#4 Préparation de la farce

Incorporez les pommes de terre et les carottes dans la poêle. Écrasez grossièrement le tout à l'aide d'une fourchette ou d'un presse-purée en gardant quelques morceaux pour la texture. Mélangez bien puis laissez refroidir la farce.

#5 Pliage des samoussas

Coupez une feuille de brick en deux puis pliez-la en bande en rabattant le côté arrondi. Déposez une cuillère de farce à une extrémité puis pliez en triangle en repliant sur lui-même jusqu'au bout. Refermez en glissant le dernier morceau de feuille dans le pli.

#6 Préparation avant cuisson

Badigeonnez légèrement chaque samoussa de beurre fondu ou d'huile à l'aide d'un pinceau.

#7 Cuisson

Préchauffez votre Ninja Woodfire en mode Air Fryer à 200°C. Faites cuire pendant environ 20 minutes en surveillant la cuisson. Les samoussas sont prêts lorsqu'ils sont bien dorés et croustillants.