

Technique de pliage des samoussas

La Fournaise aux fourneaux
fournaisefour.canalblog.com

(avec cuisson au four)

Voici un petit amuse-gueule typique de la Réunion qui est grignoté toute la journée. Ils sont vendus sur les marchés colorés (environ 20 à 30c pièce) ou par des marchands ambulants présents un peu partout sur l'île.

Les versions sont multiples : au bœuf, aux légumes, aux crevettes, au fromage, au porc-combava, au poulet, au ti'jacques...

Prévoir 2h pour réaliser ces samoussas.

Voici comment plier ces « petits » samoussas.

Technique pour le pliage :

Si vous avez des feuilles de brick carrées, couper chacune d'elle en 4 bandes égales (environ 7- 8cm).

Si vous avez des feuilles de brick rondes, c'est pareil sauf qu'il y aura 2 bandes « arrondies » sur les bords et donc moins aisées à plier.

Le mieux c'est la feuille de brick en rouleau, comme cela on peut couper des bandes dedans à la largeur souhaitée sans perte !

Pour couper les lanières, j'utilise un repère en carton pour avoir des bandes de largeur régulière.

La feuille de brick sèche vite à l'air libre donc préparer bien tous les outils et ingrédients nécessaires avant de sortir les feuilles de brick et de les couper.

Faire fondre la noisette de beurre au micro-ondes.

Dans chaque bande, mettre une grosse cuillère à café de préparation dans l'angle en haut à gauche (environ 20g).

Rabattre par-dessus le côté droit pour obtenir un triangle.

Basculer l'ensemble vers le bas puis vers la droite.

Basculer à nouveau l'ensemble vers le bas puis vers la gauche.

Finir de plier en gardant cette forme de triangle et en essayant de bien « boucher » les coins.

Bien serrer pour avoir un samoussa rebondi.

Avant de finir de plier, badigeonner avec un pinceau le dernier repli de la feuille de brick de beurre pour coller correctement le samoussa.

Répéter cette opération pour tous les samoussas.

Pour éviter que les samoussas ne collent les uns aux autres lorsqu'on les a préparés, je réutilise le papier fourni avec la feuille de brick (attention, c'est du papier paraffiné donc pas à utiliser pour la cuisson). Je place donc entre chaque étage de samoussa fini dans la boîte ce papier. Je les range en carré pour gagner de la place.

Quand j'ai fini d'enrouler le samoussa, je pose le dernier repli contre la feuille paraffinée pour éviter que le samoussa ne s'ouvre. Je procède de la même façon lors de la cuisson.

Ces samoussas se cuisent au four et pas à la friture comme les « vrais » !

Les faire cuire 15 à 20 minutes à 180°C en les posant sur une tôle recouverte de papier sulfurisé.

Ils sont cuits quand ils sont légèrement dorés mais pas trop pour qu'ils ne soient pas secs !
Servir immédiatement (avec une petite sauce « sweet chilli sauce »).

Astuces :

Je « triche » en ne faisant pas la pâte à samoussa qui demande beaucoup de temps, de patience et de dextérité.

J'utilise des feuilles de brick (carrées si possible ou en rouleaux) et je passe simplement les samoussas au four environ 15 minutes avant de les déguster. Du coup c'est aussi léger puisque ce n'est pas frit !

En général j'en fais beaucoup que je congèle crus. Il suffit alors ensuite de les passer au four encore congelés 15/20 minutes à 180°C.

On peut faire la préparation la veille, la conserver au frigo et remplir les samoussas le jour même.

