|  |
| --- |
| ***LES ATELIERS D’ERIK******SAMOUSSA AU POULET ET CURRY SANS GLUTEN*** |

**SAMOUSSA**

Pour 4 personnes

- 250 gr de filet de poulet

- 1 échalote

- herbes fraîches hachées

- 1 gousse d’ail

- Feuilles de riz

- Gingembre frais râpé

- Sel

- Curry

- Raisins secs (facultatif)

- Huile d’olive

- Tailler le filet de poulet en fines lamelles

- Emincer l’échalote

- Hacher l’ail

- Ciseler la coriandre

Sauter les lamelles de poulet dans l’huile d’olive bien chaude en les colorant.

Débarrasser.

Suer les échalotes, l’ail haché.

Couper les lamelles en petits dés, puis mélanger tous les ingrédients en rectifiant l’assaisonnement.

Pour réaliser un curry maison il faut : poivre noir, coriandre, fénugrec, fenouil, curcuma, piment, graines de moutarde, girofle, macis. Concassez et réduisez en poudre, en dosant le poivre et le piment en fonction de l’intensité souhaitée.

Humidifier les feuilles de riz avec de l’eau froide ou tiède.

Garnir et façonner les samoussa lorsque les feuilles sont ramollies.

Frire ou cuire dans une poêle chaude avec un peu d’huile pendant 1 à 2 minutes environ de chaque côté ou alors badigeonner avec de l’huile et cuire 10 minutes dans un four préchauffé à 180 °c.