

## *Samoussas au Poulet et Gingembre*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	400 g
- GINGEMBRE	20 g frais
- OIGNON(S)	1 petit
- CURRY	1 c à café
- CUMIN EN POUDRE	1 pincée
- CORIANDRE FRAIS	1 c à soupe
- SEL	
- PATE BRIQUE OU FILO	4-6 feuilles



### Recette:

- Emincez finement l'oignon.
- Hachez le poulet.
- Faites revenir le poulet dans du beurre chaud. Ajoutez l'oignon, le gingembre, le curry, le cumin et un peu de sel. Laissez cuire pendant 5 minutes.
- Incorporez alors la coriandre hachée.
- Retirez du feu et laissez refroidir.
- Faites fondre un peu de beurre de cuisson au micro-onde.
- Découpez les feuilles de brique en 2 et farcissez chaque demi-feuille de 2 c à soupe de poulet au gingembre. Formez de petits chaussons et fermez-les à l'aide du beurre fondu.
- Passez-les dans l'huile de friture chaude pendant 2 minutes en les retournant à mi-cuisson
- Egouttez-les sur du papier absorbant.
- Servez aussitôt.

### Remarque:

Servez ces samoussas avec du riz ou de la semoule accompagnée de sauce tomate épicée (DI-85). Ceux-ci peuvent également être servis en entrée ... avec une salade verte !