

Pâtisserie épicée

“somosa” aux patates et chou-fleur

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
6	60 minutes	18-20 minutes
MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :		
DÉJEUNER	DÎNER	BRUNCH
COLLATION	AMUSE-BOUCHE	



RECETTE CRÉÉE PAR
John Donadieu, Chef



Ingrédients



Danoise au beurre 59021
Quantité : 6

1 c. à soupe	Huile de canola
1/2 c. à thé	Coriandre moulue
1/2 c. à thé	Curcuma
1/2 c. à thé	Graines de cumin
1/4 c. à thé	Garam masala
1/2 tasse	Oignon jaune, finement haché
4 oz	Chou-fleur, haché
1/4 tasse	Eau
6 oz	Patates Russet, bouillies et pelées
1	Piment serrano, finement haché
1 1/2 c. à soupe	Gingembre frais, finement haché
1/8 c. à thé	Paprika
1/8 c. à thé	Poivre de cayenne
1/2 c. à thé	Poivre noir moulu
3 c. à soupe	Coriandre fraîche, hachée
1/4 tasse	Petits pois surgelés
Au goût	Sel

CONSEIL DU CHEF

Vous pouvez servir avec du chutney de tamarin.

Préparation

ÉTAPE 1

Chauffez l'huile de canola dans une poêle à sauter de taille moyenne. Ajoutez la coriandre, le curcuma, les graines de cumin et le garam masala et faites cuire doucement jusqu'à ce qu'ils dégagent leur parfum, environ 10 secondes. Ajoutez les oignons et faites cuire jusqu'à ce qu'ils ramollissent et prennent une légère couleur brune, environ 5 minutes.

ÉTAPE 2

Ajoutez le chou-fleur et mélangez bien. Ajoutez 1/4 de tasse d'eau et couvrez avec un couvercle. Faites cuire à feu moyen pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que le chou-fleur soit tendre, en remuant de temps en temps.

ÉTAPE 3

Placez les pommes de terre bouillies dans un grand bol et écrasez-les avec une fourchette jusqu'à obtenir une consistance lisse. Ajoutez le piment serrano, le gingembre, le paprika, le piment de cayenne, le poivre noir, la coriandre, les pois et le mélange de chou-fleur. Assaisonnez avec du sel au goût et mélangez bien. Mettez de côté jusqu'à ce que cela refroidisse.

ÉTAPE 4

Décongelez les danoises pendant 20 mins sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin. Utilisez un couteau d'office pour couper les « replis » de la pâte et étalez-les en carrés. Remplissez chaque carré avec 2 oz de garniture. Repliez les coins et superposez-les pour fermer et recouvrir la garniture.

ÉTAPE 5

Faites cuire au four à 350°F pendant 18 à 20 mins ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.