

4 juillet 2008

Samoussa Madagascar

- 1 kg500 de viande de bœuf (pour bourguignon)
- 2 kg d'oignons
- 2 têtes d'ail
- 4 paquets de ciboulette
- 90 feuilles à Samoussa
- Piments
- huile

Laver la viande et la faire suer, coupée en gros morceaux, dans une cocotte avec un peu de sel. Cela dure à peu près 15 mn

Peler et couper très finement 2 kg d'oignons

Peler les gousses d'ail.

Hacher la viande avec l'ail et le piment.

Remettre sur le feu en ajoutant les oignons petit à petit. Saler

A la fin, ajouter la ciboulette, coupée menu

Mise en pâte: prendre des bandes de 7 cm (2 fines bandes)

et remplir chaque samoussa et fermer en plusieurs mouvements en collant avec un mélange farine + eau. Selon la tradition!

Ils doivent être bien remplis et triangulaires

Plonger dans un bain d'huile et faire revenir de chaque côté jusqu'à ce que ce soit doré.

Déguster tiède avec des feuilles de salade

Participants:

Florida et Matis

Michel

Marie

Leila

Annie,

Manon et Thibaud

Marie-Thérèse

Eric

Françoise et Grégoire

