

## Samossas courgettes / tofu fumé, galettes de pommes de terre et sauce aux fèves

Écrit par Hélène  
Vendredi, 22 Juillet 2011 11:45 -

---

*Pour 6 personnes :*



### **Ingrédients :**

#### Les samossas

- Une courgette
- Une barquette de tofu fumé
- Un paquet de feuilles de brick
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 cs de curcuma
- Sel, poivre

## Samossas courgettes / tofu fumé, galettes de pommes de terre et sauce aux fèves

Écrit par Hélène

Vendredi, 22 Juillet 2011 11:45 -

---

- Facultatif : 1 jaune d'œuf

### Les galettes de pommes de terre

- 8 pommes de terre de belle taille
- 75 g de beurre (environ)
- 1 pot de crème fraîche épaisse
- Emmental râpé
- Une pincée de piment d'Espelette
- Sel, poivre

### Sauce aux fèves

- 200 g de fèves
- Une échalote
- Crème fraîche, selon votre goût
- 1/2 cc de piment d'Espelette
- 1 cc de romarin
- Sel, poivre

## Préparation :

### Les samossas

- Coupez la courgette en petits dés et faites revenir dans une cuillère d'huile d'olive.
- Ajoutez une cuillère à soupe de curcuma. Remuez.
- Pendant ce temps, découpez le tofu fumé en tous petits dés.
- Incorporez aux courgettes, assaisonnez et laissez fondre.
- Lorsque les courgettes seront cuites, vous pourrez façonner vos samossas en disposant une cuillère à soupe de farce sur une bande de feuille de brick.
- Pour colorer les samossas, vous pouvez les badigeonner de jaune d'œuf.
- Faites dorer 15 à 20 min au four préchauffé à 200°C

### Les galettes de pommes de terre

## Samossas courgettes / tofu fumé, galettes de pommes de terre et sauce aux fèves

Écrit par Hélène

Vendredi, 22 Juillet 2011 11:45 -

---

- Faites cuire les pommes de terre épluchées à la vapeur.
- Ecrasez-les avec le beurre. La purée obtenue doit être onctueuse. Assaisonnez-la avec du sel et du piment d'Espelette.
- Façonnez des petites boules de purée puis aplatissez-les avec la paume de la main.
- Creusez un petit puits au centre de chaque galette.
- Au centre de chaque puits, déposez une cuillère à café de crème fraîche, salez, poivrez et saupoudrez d'emmental râpé.
- Enfourez une vingtaine de minutes à 200°C.

### Sauce aux fèves

- Emincez une échalote. Faites-la revenir dans de l'huile d'olive.
- Ajoutez les fèves. Faites cuire une dizaine de minutes.
- Ajoutez une petite cuillère de piment d'Espelette ainsi qu'une cuillère à café de romarin.
- Incorporez la crème fraîche.
- Salez, poivrez.
- Servez bien chaud.