

Recette de la SAMBUSA

Pour 5 personnes :

Ingrédients :

- 800g de viande de bœuf à hacher
- 3 gros oignons
- Sel/poivre
- du piment
- bouillon de bœuf
- Pâte : pâte pour les rouleaux de printemps. en magasin chinois
- De l'huile pour friture
- de la farine
- de l'eau

Préparation :

- 1- Couper la viande en morceau de carré
- 2- La faire revenir dans l'huile d'olive dans une casserole
- 3- La faire cuire jusqu'à évaporation totale de l'eau
- 4- Couper les oignons finement en rondelle
- 5- Lorsque la viande refroidie, hacher-la bien dans le mixeur
- 6- Dans une casserole, faire revenir les oignons avec l'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit légèrement dorée, à feu moyen
- 7- Ajouter la viande et mélanger rapidement
- 8- Salée, poivrée et pimenté selon votre goût
- 9- Couper la pâte en 3 bandes égales
- 10- Préparer la colle : mettre 3cuillères de café à farine dans une petite tasse, ajouter 3cuillère de café d'eau tiède, mélanger jusqu'à obtenir une mixture homogène : ni trop liquide ni trop épaisse. Si besoin, ajouter de l'eau ou farine.
- 11- Faire des formes triangulaires avec la pâte et y mettre une quantité moyenne de viande (en fonction de la taille de la pâte)
- 12- Les faire frire, et les *sambusa* sont prêts à être dégustés

[Retour aux talents des étudiants](#)