

RECETTE SAMBOS

Réalisation

- Difficulté Difficile
- Préparation 2 h
- Cuisson 2 mn
- Repos 24 h
- Temps Total 26 h 2 mn



Ingrédients / pour 16 personnes

- 1 Paquet de Ty Spring Roll (ce sont des feuilles de brick mais carrées plus simple pour le pliage)
- 1 kg de viande (au choix dinde bœuf poisson...)
- 1 tasse à thé de coriandre hachée
- 4 cuillères à café de menthe hachée
- 4 bottes d'oignons verts (couper une partie de la queue)
- 4 grosses gousses d'ail 8 oignons blanc hachés moyens
- 4 cuillères à café de massalé (c'est une épice)
- 1 petite cuillère à café de cayenne
- 16 cuillères à soupe de vinaigre blanc
- 2 jus de citron
- 2 cuillères à café de sel fin
- 4 cuillères à café de curry ou curcuma
- 4 cuillères à café de gingembre haché
- piment (doser en fonction de ses goûts)

Préparation Sambos

1 Faire dorer la viande dans une poêle, la mixer.

2 Faire revenir l'ail coupé finement, les oignons blancs et le gingembre. Ajouter le curcuma ou curry, le vinaigre, le sel, le piment, le citron et la cayenne. Bien mélanger. Ajouter la viande et laisser refroidir et mariner 24h (le matin pour le soir c'est tout aussi bon mais il est vrai qu'un temps de marinade un peu long donne plus de goût).

3 Quand c'est froid ajouter le massalé, les oignons verts coupés fins, la coriandre et la menthe.

4 Enfin bien mélanger et plier astucieusement les sambos (prendre la feuille coupée en trois bandes, à l'extrémité de chacune ajouter une bonne cuillère de la préparation et plier en forme de triangle au moins 3 à 4 fois jusqu'à ce que tout soit bien recouvert et fixer derrière : il reste une fissure ou le trop peut passer).

Pour finir

Faire revenir dans de l'huile d'olive et une noisette de beurre et la recette est fin prête.