

# SAMOSAS SANS GLUTEN

<b>TEMPS DE PRÉPARATION:</b>	20 MINUTES
<b>TEMPS TOTAL:</b>	28 MINUTES
<b>RENDEMENT:</b>	6 x 100g Samosas
<b>PORTION:</b>	¾ Samosa (75 grams)
<b>ALLERGÈNES:</b>	N/A



## Ingrédients:

Volume	Ingrédient	Grammes	% du boulanger
<b>Pâte:</b>			
1 ¾ tasses	Mélange de farine tout usage sans gluten Ardent Mills	250	100
¾ tsp	Sel	5	2
3 ¾ tbsp	Huile de Canola	50	20
1 ¼ tasses	Eau	150	60
<b>Garniture:</b>			
2/3 tasse	Pois surgelés	75	30
1/3 cup	Oignon jaune (coupé en petits dés)	40	16
1 ¼ cups	Pommes de terre Russet (en purée)	150	60
¼ tsp	Cumin (moulu)	1.5	.6

Please note: the nutritional information provided is preliminary and for the presented product only. Nutritional facts are subject to change based on the final working formula. The nutritional information contained herein is, to the best of our knowledge, correct. It is the user's responsibility to comply with the appropriate government standards and requirements for nutritional labeling. No warranties, expressed or implied, are made.

¼ tsp Coriandre (moulu)	1.5	.6
1/3 tsp Garam masala	2.5	1
1/3 tsp Sel	2.5	1
5 ¾ cups Total	728	291.2

## Directions:

1. Mélanger le mélange de farines 1-1 sans gluten et le sel dans un grand bol.
2. Ajouter l'eau et l'huile. Mélanger pendant 1 minute.
3. Former une boule avec la pâte, couvrir et réserver pendant 15 minutes.
4. Pendant que la pâte repose, mélanger tous les ingrédients de la garniture.
5. Abaisser la pâte en une feuille de 1/8" d'épaisseur et la découper en cercles de 6".
6. Couper chaque cercle en deux.
7. Prenez délicatement un demi-cercle et mouillez le bord droit avec de l'eau.
8. Replier le bord plat sur lui-même pour former un cône et presser pour sceller.
9. Remplir le cône de farce en laissant suffisamment d'espace pour sceller le bord.
10. Mouiller le bord restant et pincer pour sceller.
11. Faire frire dans une friteuse à 350° pendant 7-8 minutes jusqu'à ce que la pâte soit cuite, en retournant les samosas si nécessaire.
12. Transférer les samosas sur une assiette tapissée de papier absorbant pour les égoutter.
13. Servir avec du chutney de mangue.

**Pour toute question concernant les ventes ou pour demander un échantillon, contactez-nous au 888-295-9470 ou visitez [ardentmills.ca/contact-us](https://ardentmills.ca/contact-us)**

© 2022 Ardent Mills 6860 Century Ave., Mississauga, ON L5N 2W5