Samsa feuilletée au veau

(Patisserie salée traditionnelle d'Asie centrale)

Ingrédients pour 10-12 pièces

Pâte feuilletée
500 g de farine
200-220 ml d'eau tiède
1 œuf
1 c. à café de sel
120 g de beurre (ramolli, pour les couches)

Farce
500 g de viande de veau hachée
sel, poivre noir
cumin (facultatif)

Finition
1 œuf pour dorer
graines de sésame (facultatif)

Préparer la pâte
Mélanger l'oeuf, l'eau et le sel. Ajouter la farine progressivement et pétrir une pâte ferme et élastique. Couvrir et laisser reposer 20-30 min.

Former les couches
Diviser la pâte en 3 parts égales. Etaler chaque part en une fine abaisse. Beurrer la première abaisse, couvrir avec la deuxième et beurrer à nouveau, puis couvrir avec la troisième. Rouler dans un rouleau serré, couper en morceaux de 4-5 cm, poser coté coupé vers le haut et aplatir légèrement. Laisser reposer 10 min.

Façonner les samsas
Etaler chaque morceau en cercle en conservant les couches. Déposer la farce au centre. Former un triangle ou une enveloppe et bien sceller les bords.

Cuisson
Déposer sur une plaque, soudure vers le bas. Badigeonner d'oeuf et saupoudrer de sésame. Cuire à 200°C pendant 35-40 minutes jusqu'à coloration dorée.

Temps total : environ 1h30