



VEGAN



4 PERSONNES



15 MIN

SAMOUSSA VÉGÉ

INGRÉDIENTS

- 1 aubergine
- 3 pommes de terre
- 1 cc de curcuma
- 1 cc de graines de coriandre
- 1 oeuf
- Feuilles de galettes de blé Spring roll pastry
- Sel et poivre

ÉTAPES

1. Pelez les pommes de terre et l'aubergine.
2. Coupez en petits dés et cuire à l'eau.
3. Ecrasez au presse purée.
4. Ajoutez les épices et l'oeuf.
5. Coupez les feuilles en bande de 5cm de largeur.
6. Mettre un peu de farce et pliez.
7. Faire cuire dans l'huile très chaude et égouttez sur un sopalin.

LA PETITE ASTUCE D'ARLETTE

Et sans friture ? Faites-les cuire 15 min au four à 210°C, mais penser à les badigeonner d'huile ou de beurre au pinceau avant, sans quoi les samoussas seront moins colorés.



LA CAPÉCHADE
FOODLAB DU BASSIN DE THAU