

BIENVENUE DANS L'AVENTURE CROUSTILLANTE

Dans ce guide, tu vas apprendre à préparer des samoussas vegan dorés, parfumés et généreusement garnis, même si tu débutes en cuisine.

La recette repose sur trois secrets : une farce bien sèche, un pliage régulier et une cuisson maîtrisée.

Suis chaque étape, prends ton temps et adapte les épices selon tes goûts.

L'objectif :

obtenir une enveloppe fine et croustillante, une farce savoureuse et un résultat qui donne envie d'en reprendre.

