

1. PRÉPARE UNE FARCE PARFUMÉE

1. Fais cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau salée, puis écrase-les grossièrement.
2. Dans une poêle, fais revenir l'oignon, l'ail et le gingembre avec l'huile.
3. Ajoute la carotte en petits dés et les petits pois. Fais cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
4. Ajoute le curry, le cumin, le curcuma, le sel et le poivre. Mélange pour libérer les parfums.
5. Incorpore les pommes de terre et la coriandre. Laisse refroidir complètement la farce avant de plier.



CONSEIL

Le secret : une farce froide et peu humide évite que les feuilles se déchirent.