

TES SAMOUSSAS VEGAN SONT PRÊTS



Sers-les avec une sauce menthe-coriandre, une sauce au yaourt végétal ou une sauce pimentée.

Pour les conserver, laisse-les refroidir puis réchauffe-les au four afin de retrouver leur croustillant.



DÉPANNAGE

Feuille qui se déchire ? Utilise deux feuilles superposées.

Farce trop humide ? Laisse-la refroidir et égoutte-la.

Samoussa peu croustillant ? Augmente légèrement la chaleur et évite de surcharger la poêle.



Prêt à passer derrière les fourneaux ?

Enregistre ce guide, partage ta création et retrouve ton personnage YouTube pour d'autres recettes simples et gourmandes.



La cuisine vegan peut être simple, généreuse et irrésistiblement croustillante.

