



*Aloo Frankie ou wrap de
pommes de terre*

INGRÉDIENTS

Ingrédients pour 6 frankie

Râpé de pommes de terre : 1 kg
Farine de blé : 1 mug
Salade : 1/2
Carotte : 1
Concombre : 1 petit
Chou Rouge : 1/4
Poivron rouge : 1/2
Oignon rouge : 1
Citron : 1/2
Coriandre : 1 bouquet
Piment vert : 1
Ail : 1 gousse
Gingembre frais : 2 cm
Yaourt nature : 2 cuillères à soupe
Piment rouge du Kashmir : 1/4 de cuillère à café
Chaat masala (épicerie indienne) : 1 cuillère à café
Sel, poivre, cumin
Eau tiède
Huile

PRÉPARATION

1. Dans une poêle chaude, faire cuire 6 **galettes de pommes de terre** à partir du râpé de pommes de terre. Laisser refroidir et couper les en lamelles. Réserver.
2. Mélanger ensemble et bien pétrir 1 mug de farine de blé, 1/4 cuillère à café de sel, 1/2 cuillère à café d'huile, 1/2 mug d'eau tiède. Couvrir la pâte à chapati ainsi obtenue et laisser reposer 1/2 h. Lorsque la pâte a reposé, la diviser en 6 boules égales, les rouler en cercle et les faire cuire sur feu moyen (bien veiller à ne pas les brûler, ils doivent rester tendres).
3. Laver et sécher le concombre et le poivron.
4. Peler la carotte et l'oignon.
5. Effeuille le chou rouge.
6. Presser le citron.
7. Couper tous ces légumes en lamelles. Ajouter 1/4 cuillère à café de piment rouge du Kashmir, 1 cuillère à café de chaat masala, 1 cuillère à café de jus de citron et du sel. Bien mélanger et laisser reposer 1/2 h.
8. Laver et sécher la coriandre.
9. Peler le gingembre.
10. Mixer ensemble 1 tasse de coriandre ciselée, 1 piment vert, 1 gousse d'ail, 2 cm de gingembre, 1/2 cuillère à café de cumin moulu et 2 cuillères à soupe de yaourt pour préparer le chutney.
11. Effeuille la salade. Laver et sécher 6 feuilles entières.
12. Étaler le chutney sur chaque chapati. Y disposer 1 feuille de salade, les lamelles de légumes et les lamelles de galettes de pommes de terre. Rouler le tout et faire tenir le wrap avec du fil alimentaire ou du papier sulfurisé

Voilà, encore une idée pour un apéro pas comme les autres.

Bon Appétit !

Pour le dressage dans chaque bol :

1. Déposer les oignons émincés, ajouter 1 à 2 cuillères à café d'huile de piment rouge, 1 cuillère à café d'huile poivre / échalotes, 1 à 2 cuillères à café de sauce soja (varier la quantité selon que vous aimez manger épicé ou non).
2. Ajouter les nouilles, le bouillon, 1 champignon, 4-5 feuilles de pak choi, 2 ravioles croustillantes. Finir le dressage avec les oignons coupés en lamelles.

Déguster bien chaud.

Florence - So_asianflow
Instagram