





Miniloempias maison

 **Temps de préparation**
30 min à 1h

 **Difficulté**
Moyenne



Ingrédients

1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
1/4 cuillerée à thé cumin en poudre
1 gousse d'ail (émincée)
1/2 cuillerée à thé poivre de cayenne
1/4 cuillerée à thé coriandre en poudre
1 poivron vert (en lamelles)
1 carottes (râpée)
1/2 tige poireau (en lamelles)
sel et poivre
1 bouquet de coriandre
4 jeunes oignons (émincés)
1 paquet de pâte filo

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer l'huile dans un wok ou une sauteuse. Ajoutez le cumin, l'ail, le piment de Cayenne et la coriandre. Laissez cuire le tout. Ajoutez les poivrons, les carottes et les poireaux en lamelles. Laissez-les cuire et assaisonnez avec du sel, du poivre, de la coriandre fraîche et de jeunes oignons. Mélangez bien. Laissez refroidir ce mélange.
- 2.** Découpez la pâte filo en carrés de ± 10 cm sur 10. Mouillez les bords d'eau froide. À l'avant de chaque carré, disposez un large trait de farce. Repliez les côtés vers l'intérieur et enrroulez le tout en forme de loempia. Pressez bien les bords et veillez à bien les coller avec de l'eau. Répétez l'opération avec tous les carrés de pâte.
- 3.** Faites frire et dorer les loempias pendant 3 minutes dans une huile à 180 °C.