

# Recette du Lab CULINAIRE



Temps de préparation: 8 mn



Temps de cuisson: 10 mn

## Samoussa Pomme Banane



### Ingrédients pour 10 samoussas :

- 5 feuilles de brick
- 5 bananes
- 5 pommes
- 30 g de beurre
- 20 g de miel

### La recette :

1. Ôter la peau des bananes et des pommes puis couper les bananes en tronçons et les pommes en cubes.
2. Verser le miel dans une poêle antiadhésive. Faire caraméliser les fruits en veillant à ne pas les écraser ni les brûler afin d'obtenir une légère coloration blonde. Débarrasser et réserver.
3. Faire fondre le beurre doucement au micro-ondes ou dans une petite casserole puis enduire chaque feuille de brick de beurre fondu à l'aide d'un pinceau de cuisine et les couper en 2.
4. Déposer les fruits sur chaque demi feuille de brick et plier les feuilles comme un samoussa.
5. Chauffer une poêle et faire dorer les samoussas. Vous pouvez aussi les dorer au four pendant 10 mn en l'ayant préchauffé en amont à 180°. Servir chaud en fin de repas ou au goûter.

### Comment plier les samoussas?

Lancez-vous, c'est très simple !

