

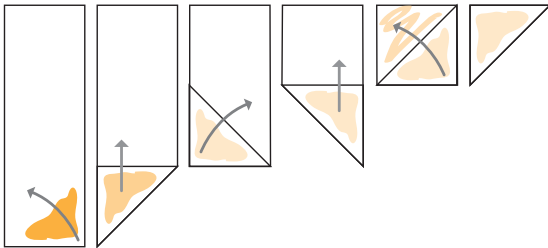


Samoussas aux pommes et 4 épices (light)

Ingrédients

(Pour 8 ou 9 samoussas)

- 4 feuilles de brick (ou 3 carrées)
- 2 pommes
- un peu de jus de citron
- 2 c.s. d'édulcorant
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 ou 2 c.c. de «4 épices»
(cannelle, gingembre, girofle, muscade)
- 8 ou 9 c.c. de crème épaisse (4%)
- un peu de margarine (60%)



Préchauffez votre four à 200°C.

Épluchez et râpez vos pommes, puis arrosez d'un peu de jus de citron.

Ajoutez l'édulcorant, le sucre vanillé et les épices. Mélangez bien pour tout répartir.

Feuilles de brick rondes

Coupez vos feuilles en 2 et rabattez la partie arrondie pour obtenir une sorte de long rectangle.

Feuilles de brick carrées

Coupez vos feuilles de brick en 3 rectangles égaux.

Faites fondre la margarine et préparez un pinceau.

Déposez un peu de vos pommes «épicées» au début d'un rectangle de feuille de brick et versez dessus une cuillère à café de crème épaisse.

Prenez le coin de l'extrémité et rabattez-le sur la farce jusqu'au bord opposé, en biais afin d'obtenir un triangle. Repliez votre triangle autant de fois que possible jusqu'à ne plus avoir de feuille de brick. (voir ci-contre)

Soudez la fin avec un peu de margarine fondue. Posez le samoussa sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et badigeonnez-le de margarine. Recommencez 7 ou 8 fois.

Enfournez 10-12 mn et dégustez tiède.

Bon appétit ! :)