

*Centre social, maison de la citoyenneté*

26 Av bd Bouloc Torcatiz

81400 Carmaux

Tél : 05 63 36 39 39

Mail : elisabeth.martinez@carmaux.fr



## Samossas bananes-chocolat

### Atelier en ligne.

#### INGREDIENTS POUR 20 PIÈCES ENVIRON.

85 gr de sucre fin, 100 gr de beurre mou, 100 gr de poudre de noix de coco, 2 œufs entiers, 1 c à s de farine, 35 gr de copeaux de chocolat, et 25 gr de cacao non sucré.

Pour le montage des samossas : 55 gr de beurre fondu, 10 feuilles de brick, 2 bananes, 50 gr de sucre glace.

- Dans un saladier, réduire en pommade les 100 gr de beurre mou à l'aide d'une fourchette puis mélanger avec 85 gr de sucre fin, ajouter les 2 œufs, 100 gr de poudre de noix de coco, ensuite 1 c à s de farine, les 35 gr de copeaux de chocolat.
- Vous pouvez finir le mélange à l'aide de vos mains et finir en ajoutant 25 gr cacao (chocolat amer). Réservez cette pâte au frigo 10 mn.
- Préchauffer votre four à 210°C chaleur tournante.
- En ce qui concerne le montage, il faut couper les feuilles de brick en 3 bandes environ de 7 cm, les badigeonner de beurre fondu.
- Sur le bas de chaque bande mettre une cuillère de pâte et une rondelle de banane, puis plier en triangle une première fois et replier à nouveau jusqu'à la fin de la bande de brick afin que les samossas soit bien hermétiques.



- Refaire la manipulation avec toutes les bandes de feuille de brick.
- Saupoudrer avec du sucre glace avant de mettre au four pendant 10 mn.

