

Samoussas aux poires et sauce aux Carambar

Les **samoussas** made in Nadoo sont de retour ! Mais cette fois-ci, je m'attaque aux **samoussas sucrés** ! Ben oui le sucre, y'a qu'ça d'vrai ! Pour cette inauguration, j'ai décidé de préparer des **samoussas aux dés de poires**, et pour contourner un éventuel (prévisible) ratage de **caramel**, j'ai opté pour une **sauce aux Carambar** ! C'est pas très glorieux je sais ! Mais bon, le résultat était vraiment réussi, donc je ne regrette pas de ne pas avoir pris de risque sur ce coup-là !



Préparation : 35 min

Repos : 30 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 16 samoussas :

8 feuilles de brick

3 grosses poires

100 g de Carambar

10 cl de crème liquide

80 g de beurre (40 g pour les poires, 40 g fondu pour le pliage des samoussas)

40 g de sucre roux

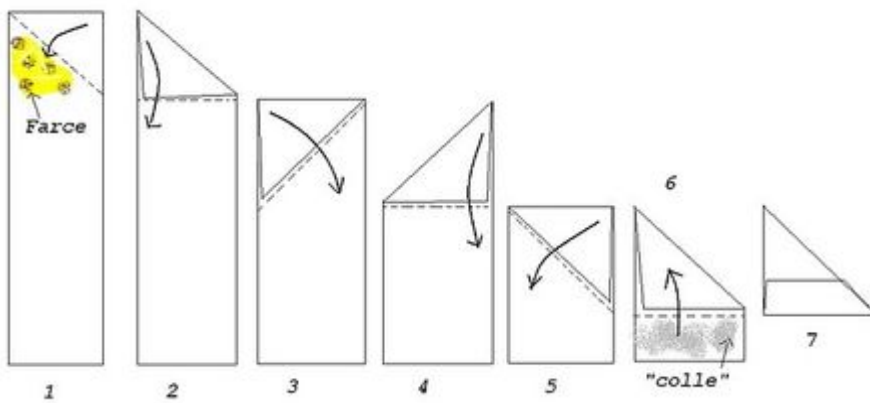
Un peu de sucre glace pour la déco



Préparation :

1. Dans une casserole à fond épais, versez la crème liquide et les Carambar coupés en morceaux. Faites fondre à feu doux pendant 5 minutes environ, sans cesser de remuer, jusqu'à l'obtention d'un caramel crémeux.
2. Retirez du feu puis laissez reposer à température ambiante pendant 30 minutes environ, le temps de préparer la suite de la recette.
3. Épluchez les poires, puis coupez-les en petits dés.
4. Dans une poêle, faites chauffer à feu moyen 40 g de beurre et le sucre roux. Une fois le tout fondu, ajoutez les dés de poires et faites-les caraméliser pendant 10 minutes environ.
5. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
6. Coupez les feuilles de brick en deux pour former des demi-cercles.
7. Badigeonnez les feuilles de brick à l'aide d'un pinceau alimentaire du reste du beurre (40 g), préalablement fondu.
8. Pliez chaque demi-cercle en deux dans le sens de la longueur puis insérez l'équivalent d'une cuillère à soupe de dés de poires à l'intérieur de la feuille comme indiqué ci-dessous. Ajoutez l'équivalent d'une petite cuillère à café de sauce au Carambar par-dessus puis repliez la feuille de brick sur la garniture en formant un triangle.
9. Continuez le pliage du samoussas comme sur le dessin jusqu'à arriver au bout de la feuille de brick. Il reste normalement un petit morceau de feuille au bout, insérez-le alors à l'intérieur du samoussas à l'aide d'une spatule (pas besoin de 'colle' comme indiqué sur le dessin).
10. Déposez ensuite le samoussas sur une plaque du four recouverte de papier sulfurisé, et répétez le pliage des autres samoussas de la même manière avec les dés de poires et la sauce au Carambar.
11. Enfin, enfournez le tout pendant 15 minutes de cuisson, jusqu'à ce que les samoussas soient

légèrement dorés.



Le petit bonus de Nadoo : Pour ma part, j'ai fait des samoussas et aussi des nems, histoire de varier la présentation. J'ai servi ces samoussas légèrement tièdes, avec encore un peu de sauce au Carambar par-dessus puis saupoudrés de sucre glace. Une pure merveille régressive !^^

