

## SAMOSSAS EXOTIQUES



### Ingrédients (4 personnes):

ingrédients pour 4 pers:P1010764

\*8 feuilles de brick.

\*8 cà c de pâte à tartiner.(nutella pour moi)

\*1 boîte d'ananas en rondelles au sirop.

\*8 càc de noix de coco.

\*30 gr de beurre.

### Préparation:

*1\* égoutter et couper 4 rondelles d'ananas en petits dés.badigeonner les feuilles de brick de beurre fondu,les plier en deux,puis les replier encore une fois de façon à obtenir un rectangle.déposer à une de leurs extrémités 1càc de pâte à tartiner, 1càc de noix de coco râpée et les dés d'ananas.plier en samossas.*

*2\*déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et cuire 6 à 8 mn au four préchauffé à 180°.*

*3\*mixer le reste rondelles d'ananas avec 15cl de leur sirop et le jus de citron.servir ce coulis avec les samossas chauds.*