

Samoussas aux pommes, caramel citronné

DESSERT

INGREDIENTS (4 PERSONNES)

8 feuilles de pâte filo
2 pommes Golden
2 pommes Granny Smith
50g de beurre
25g de sucre semoule
Cannelle

Pour le caramel citronné :
200g de sucre semoule
200g de jus de citron vert
40g d'eau
2 gousses de vanille



PREPARATION

Les samoussas :

Couper les pommes en petit dés. Les poêler au beurre avec le sucre semoule et la cannelle.
Découper des bandes de 7 cm de large dans la pâte à filo.
Beurrer les bandes, déposer une cuillère à soupe de pommes poêlées puis façonner en triangle.

Le caramel citronné :

Réaliser un caramel blond avec l'eau et le sucre.
Faire bouillir le jus de citron avec les gousses de vanille fendues et grattées.
Déglacer le caramel avec le jus de citron, redonner une ébullition. Chinoiser et réserver à température ambiante.
Tremper les samoussas dans un bain d'huile à 180°C. Retirer avec un écumoire puis déposer sur du papier absorbant. Servir.