

# Samoussas à la compote de pommes

*Pour 6 personnes*

*Préparation : 20 min - Cuisson : 20 min + 15 min*

## Ingrédients :

- 1.2 kg de pommes pour avoir environ 1kg de pommes
- 1 orange à jus + son zeste
- 2 cs de jus de citron (facultatif)
- 3 à 4 cs de miel fleurs
- 2 cc de cannelle en poudre
- 1 petit verre d'eau
- 8 feuilles de brick,
- Huile



*Ustensiles spécifiques : une casserole, un presse-purée, un pinceau et une poêle ou un plat allant au four*

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Réalisation :

- Eplucher les pommes, les évider et les couper en petits cubes.
- Les mettre dans une casserole avec le jus de citron et le jus d'orange.
- Ajouter le miel et la cannelle. Bien mélanger.
- Mettre à compoter durant 20 à 30 min selon les pommes.
- Mélanger régulièrement et si besoin ajouter un peu d'eau.
- Avec le presse-purée, écraser grossièrement en compote.
  
- Une fois la compote réalisée, sortir les disques de brick,
- Les couper en 2 puis chaque moitié, encore en 2 dans la hauteur, ce qui nous fait 4 bandes.
- A l'aide du pinceau, huiler légèrement ces bandes.
- Déposer 1 cc de compote au bord d'une bande et former des triangles.
  
- Pour la cuisson : 2 possibilités.
  - Au four, à 180°C durant +/- 15 min en retournant les triangles à mi-cuisson.
  - A la poêle, en la huilant légèrement au pinceau ou avec un sopalin. Laisser dorer chaque triangle quelques minutes, en les retournant régulièrement.

*Bon appétit !!!!*