

# Samoussas Poire Chocolat (Nutella)

*Pour 4 personnes :*

- **4 feuilles de brick**
- **2 poires (type Williams)**
- **50 g de beurre + 20 g pour les feuilles de brick**
- **50 g de sucre**
- **50 g de Nutella (ou chocolat)**
- **1 cuillère à soupe de poudre d'amandes**
- **1 cuillère à soupe de farine**
- **1 œuf**

1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
2. Dans un bol, ajouter le Nutella et le beurre puis mettre le tout à fondre au micro-ondes.
3. Une fois fondu, ajouter l'œuf entier et le sucre puis mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
4. Incorporer ensuite la farine et la poudre d'amandes et finir par les poires coupées en petits dés. Réserver.
5. Tailler les feuilles de brick en bandes assez larges puis les badigeonner recto/verso de beurre à l'aide d'un pinceau.
6. Mettre une grosse cuillère à soupe de la préparation à l'extrémité d'une bande puis plier en triangle (comme indiqué sur l'emballage des feuilles de brick).
7. Enfourner pour une quinzaine de minutes au four, jusqu'à que les samoussas soient dorés : c'est prêt ! ☐

☐ Ces samoussas se dégusteront à la sortie du four accompagnés d'une boule de glace vanille ou rhum/raisins. ☐

Si vous souhaitez les conserver, pensez à les réchauffer au four quelques minutes avant la dégustation. C'est quand même un sacré délice, n'est-ce pas ?! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

