



**SAMOSSAS À LA PURÉE DE NOISETTE ET  
BANANES, GLACÉS AU MIEL DE SAPIN**



**BiObernai'Cook**

[www.biobernai.com](http://www.biobernai.com)

Recette réalisée avec le concours des exposants de BiObernai'16 :

**COURELA DO ZAMBUJEIRO** - 06 88 03 81 24 - [www.coureladozambujeiro.com](http://www.coureladozambujeiro.com)

**FERME DURR** - 03 88 74 87 80 - [www.ferme-durr.fr](http://www.ferme-durr.fr) / **JARDIN GOURMAND**

03 88 58 91 44 - [www.jardingourmand.com](http://www.jardingourmand.com) / **JARDINS DE GAÏA** - 03 88 85 96 53

[www.jardins-degaia.com](http://www.jardins-degaia.com) / **LA GOUTTE D'OR DU PLATEAU** - 09 75 79 90 73

[www.lagouttedorduplateau.com](http://www.lagouttedorduplateau.com) / **LA MAISON VITALE** - 03 90 41 41 00 - [www.jevisbio.fr](http://www.jevisbio.fr)

# SAMOSSAS À LA PURÉE DE NOISETTE ET BANANES, GLACÉS AU MIEL DE SAPIN

---

## Ingrédients pour 6 samossas

### Pour le samossas

Feuilles de brick	6
Bananes	2
Purée de noisette	100 g
Cannelle en poudre	2 g
Beurre doux	100 g
Huile d'olive	PM

### Pour la finition :

Miel de sapin	50 g
Pétales de rose cristallisées	qqs g

## Descriptif

**Pour les samossas :** Couper les feuilles de brick en 3 bandes égales. Couper les bananes en grosses rondelles. Mettre une cuillère à soupe de purée de noisette sur le bas de la bande, poser dessus une rondelle de banane et une pincée de cannelle. Former les samossas.

Dans une poêle chaude (ou crêpière), mettre le beurre avec un peu d'huile d'olive. Cuire les samossas 1 min de chaque côté, puis les glacer au miel de sapin.

Les égoutter sur du papier absorbant.

**Pour le dressage :** Dresser vos samossas en les superposant légèrement ; décorer avec quelques pétales de roses cristallisées.

---

## Le plus du Chef

Vous pouvez aussi cuire les samossas après les avoir légèrement arrosés d'huile d'olive dans un four préchauffé à 220 °C, pendant 5 min.