



*Crêpes, beignets et gaufres sucrés*

# Samoussa de banane à la noix de coco, sauce chocolat



**35 min** **20 min** **15 min** **0** **554**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

Préparation de la farce

- 1 Éplucher les bananes puis les tailler en mirepoix.
- 2 Réserver sur une assiette et citronner légèrement les morceaux pour éviter qu'ils ne s'oxydent.
- 3 Faire chauffer une poêle sur feu vif et ajouter le beurre coupé en morceaux.
- 4 Ajouter les dés de banane quand le beurre est fondu, les faire sauter pendant quelques instants.
- 5 Saupoudrer de coco râpé quand elles ont un peu caramélisé, faire sauter de nouveau.
- 6 Débarrasser dans une assiette et laisser refroidir.

## Étape 2

Préparation de la sauce au chocolat

- 1 Verser la crème dans une casserole et porter à ébullition en fouettant de temps en temps.
- 2 Eteindre le feu quand la crème bout, ajouter le chocolat.
- 3 Remuer à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que la sauce soit bien onctueuse. Réserver.

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les samoussas

4 **Feuille de pâte filo**  
4 **Banane(s)**  
20 g **Beurre**  
30 g **Noix de coco rapée**  
1 **Citron(s)**

### Ingrédients pour la sauce chocolat

20 cl **Crème liquide (fleurette)**  
200 g **Chocolat au lait**

### Ingrédients pour le montage

30 g **Beurre**

### Étape 3

#### Préparation des samoussas

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7). Faire fondre un peu de beurre dans un ramequin au micro onde.
- 2 Prendre une feuille de filo, la plier en 4 dans la longueur. La couper en 4 parts égales.
- 3 La déplier puis beurrer légèrement les bords à l'aide d'un pinceau.
- 4 Déposer un peu de garniture de banane dans le bas de la feuille puis plier le samoussa.
- 5 Souder le dernier bord avec du beurre fondu. Répéter l'opération en fonction du nombre de samoussas souhaité, puis les déposer sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé.
- 6 Les badigeonner de beurre à l'aide du pinceau, puis saupoudrer de noix de coco et enfourner pendant 15 minutes.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Sortir les samoussas du four.
- 2 Les disposer dans une assiette, verser le chocolat dans un petit récipient à côté.