Jean-Yves Corvez

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.