



Gâteaux et desserts au chocolat

Samossas fourrés à la ganache et aux fruits



2h30 **25 min** **5 min** **2h** **436**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les samossas

8 feuille(s) **Feuille de pâte
filo**

100 g **Chocolat noir**

100 ml **Crème liquide
(fleurette)**

2 **Pêche**

4 c. à soupe **Amande(s)
effilée(s)**

50 g **Beurre**

Ingrédients pour la cuisson

1 c. à soupe **Sucre glace**

Étape 1

Préparation de la ganache croquante au chocolat

- 1 Hacher le chocolat et le déposer dans le saladier.
- 2 Dans la casserole, porter à ébullition la crème sur feu doux.
- 3 La verser sur le chocolat et remuer vivement pour le faire fondre.
- 4 Ajouter les amandes effilées.
- 5 Réserver au réfrigérateur pendant 2 heures minimum, le temps que la ganache durcisse.

Étape 2

Montage des samossas

- 1 Couper les fruits en petits dés.
- 2 Faire fondre le beurre.
- 3 A l'aide d'une paire de ciseaux, couper la totalité des feuilles filo en une seule fois de façon à obtenir des bandes de 8 cm de large environ.
- 4 Badigeonner chaque bande de beurre fondu à l'aide d'un pinceau, les superposer au fur et à mesure pour

éviter qu'elles ne sèchent.

- 5** Prendre deux bandes et les superposer. Déposer à l'extrémité du bord droit une cuillerée de ganache durcie puis quelques dés de fruits.
- 6** Plier le samossa.
- 7** A chaque pli, vérifier que le bord est bien collé afin que la ganache reste à l'intérieur.
- 8** Une fois pliés, badigeonner les samossas de beurre fondu pour bien les fermer.
- 9** Les déposer sur une plaque et saupoudrer chaque face de sucre glace.
- 10** Passer les samossas sous le grill du four pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- 11** Déguster tiède ou froid.