

Samoussas normands pommes & Neufchâtel



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients

(pour 6 personnes) :

- 8 feuilles de bricks
- 6 grosses pommes
- 30 g de beurre
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- ½ coeur de Neufchâtel (ou ½ camembert)
- huile d'olive



✓ Préparation :

Épluchez les pommes et coupez-les en dés. Faites chauffer le beurre dans une sauteuse et ajoutez les pommes. Faites cuire les pommes pendant 10 minutes en remuant de temps en temps. Ajoutez le vinaigre de cidre et prolongez la cuisson de 5 minutes.

Découpez le Neufchâtel en petits morceaux.

Préchauffez le four à 180°C.

Découpez les feuilles de bricks en deux. Plier les 1/2 feuilles en deux dans le sens de la longueur. Vous obtenez ainsi un rectangle de 4 cm de haut sur 25 de long. A 2 cm du bord, déposez un petit tas de dés de pommes et un morceau de Neufchâtel.

Rabattez le coin supérieur droit qui dépasse, puis formez votre triangle en rabattant votre préparation successivement vers le haut, puis vers le bas. Badigeonnez les triangles d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.

Déposez les triangles sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 15 minutes. Dégustez bien chaud.

www.audalacuisine.com