



Samossa choco-mangue super facile!

[DESSERTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 10

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS : 1H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Pâte

- 1 1/2 tasse de farine
- 1/2 c. thé de sel
- 2 c. soupe de beurre fondue
- 1/2 tasse (ajouter au besoin) d'eau chaude

Garniture

- 2 c. soupe de beurre
- 1 pomme coupée en petits dés
- 1 tasse d'ananas coupée en petits dés
- 1 c. soupe de sirop d'érable
- 2 c. soupe de [chutney doux à la mangue Patak's](#)
- Coulis de chocolat pour la garniture extérieure

Préparation

Pâte

1. Mélanger dans un bol les 3 premiers ingrédients de la pâte jusqu'à ce que ça forme un mélange qui ressemble à de la chapelure.
2. Verser ensuite graduellement l'eau et malaxer à la main jusqu'à la formation d'une boule de pâte lisse. Ajouter de l'eau au besoin.
3. Laisser reposer avec dans le bol avec un linge humide sur le bol pendant 1 heure.

Garniture

1. Pendant ce temps, faire fondre le beurre à feu moyen dans une poêle.
2. Ajouter l'ananas et la pomme. Faire cuire pendant 2-3 minutes.
3. Ajouter le sirop d'érable et monter le feu à moyen fort.
4. Caraméliser les fruits et retirer du rond. Ajouter le chutney et réserver.

Assemblage

1. Une fois la pâte prête, séparer-la en 5 portions et faites-en des boules. Rouler votre pâte en cercle d'un diamètre approximatif de 5 à 6 pouces. Faites ainsi pour les 4 autres boules.
2. Couper les cercles en deux.
3. Former un cône et presser pour que la pâte colle ensemble.
4. Remplir le cône de la préparation de mangue.
5. Refermer et sceller en pressant la pâte.
6. Faire frire dans l'huile ou dans la friteuse.
7. Terminer en ajoutant un coulis de chocolat et déguster chaud!