

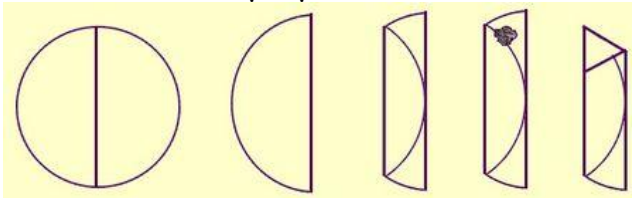
Samossas normands

Ingrédients :

- 8 feuilles de bricks
- 6 grosses pommes
- 30 g de beurre
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- $\frac{1}{2}$ cœur de Neufchâtel
- huile d'olive

Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C.
- Épluchez les pommes et coupez-les en dés 1cm sur 1cm. 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.
- Découpez les feuilles de bricks en deux. Pliez les 1/2 feuilles en deux dans le sens de la longueur. Vous obtenez ainsi un rectangle de 4 cm de haut sur 25 cm 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.



Un petit schéma
pour vous aider :

- 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.