Samsa tunisienne aux amandes

Des triangles de pâte brick fourrés d'amandes grillées et de miel, façon tunisienne. Croustillants et très parfumés.

10 personnes	35 min préparation	20 min cuisson	55 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 300 g d'amandes émondées
- 100 g de sucre
- 1 c. à café de cannelle
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 60 g de beurre fondu
- 8 feuille de pâte brick
- 200 g de miel

Préparation

1. Faire dorer les amandes 5 minutes au four à 180°C, puis les laisser refroidir.
2. Mettre les amandes, le sucre et la cannelle dans le bol et concasser.
   6 sec / vitesse 5
3. Ajouter la fleur d'oranger et la moitié du beurre et mélanger.
   10 sec / vitesse 3
4. Couper les feuilles de brick en trois bandes, déposer de la farce et plier en triangle.
5. Badigeonner de beurre et cuire 20 minutes à 180°C.
6. Chauffer le miel dans le bol rincé, y tremper les samsas chaudes puis égoutter.
   2 min / 70°C / vitesse 1

Le conseil de Tiha
Colle le bout du triangle avec un peu de blanc d'œuf ou de beurre pour que rien ne s'ouvre à la cuisson.

Conservation : 1 semaine dans une boîte hermétique.