

Samossas mangue et sa verrine fruits de la passion



Ingrédients :

- 1 feuille de brick
- 1 jaune d'œuf
- 5 g de sucre (*pas obligatoire*)
- 80g de fromage blanc 0% de matière grasse
- 5 g de chocolat sans sucre VAN HOUTEN (*pas obligatoire*)
- 80 à 100 g de mangue
- 1 fruit de la passion

Recettes :

- 1/ Laver, éplucher et découper en petits morceaux la mangue. Ajouter 2,5 g de sucre.
- 2/ Découper la feuille de brick en deux et répartir les petits morceaux de mangue sur chaque partie de la feuille de brick.
- 4/ Plier façon samossas. (*triangle*)
- 5/ Badigeonner les samossas avec le jaune d'œuf.
- 6/ Disposer les sur du papier cuisson et mettre au four 20 min à 160°.
- 7/ Mélanger les 2,5g de sucre restant au fromage blanc et disposer dans une verrine. Ajouter le fruit de la passion.
- 9/ Sortir les samossas du four et saupoudrer les avec les 5g de chocolat VAN HOUTEN si souhaité.

Bonne dégustation !!!!