

## Samossa mangue, crème et vinaigre de gingembre



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.5	Mangue en morceau en poche 1 kg APIFRUIT	0265217
0.1	Crème pâtissière à chaud en boîte 1 kg ANCEL	0170664
0.2	Sucre en poudre en sac de 1 kg BEGHIN SAY	0274300
PM	Sucre glace en tubo 500 g BEGHIN SAY	0237563
2 PCE	Gousses de vanille en bocal 90 g VAHINE	0175573
0.2	Condiment de gingembre en bouteille 180 ml SENS GOURMET	0175050
1	Lait de coco en brique UHT 1 L THAI KITCHEN	0195563
10 PCE	Feuilles de brick	~
2 PCE	Œufs entiers	~
2 PCE	Citron verts	~
0.2	Beurre frais	~

### Étapes de préparation

- 1 Tailler les mangues en petits morceaux. Réserver.
- 2 Mettre en œuvre la préparation à base de crème pâtissière :  
Chauffer le lait de coco avec les gousses de vanille fendues et grattées. Mélanger les œufs, le sucre en poudre et la préparation de crème pâtissière. Mélanger en deux fois au lait de coco. Cuire la crème et laisser refroidir avec un film alimentaire faisant contact sur la crème.
- 3 Mélanger la crème pour l'assouplir, ajouter les morceaux de mangue et zester un citron vert dans le mélange.

- 4 Tailler les feuilles de brick en quatre bandes.
- 5 Mettre le beurre à fondre puis badigeonner les feuilles de brick à l'aide d'un pinceau. Déposer une noix de garniture et refermer en pliant les bandes en triangle.
- 6 Déposer les samoussas sur une plaque à pâtisserie. Dans un four très chaud (180°C), cuire les samoussas jusqu'à obtenir croustillance et belle coloration.
- 7 Servir les samoussas tièdes saupoudrés de sucre glace et arrosés de condiment de gingembre confit ainsi que de quelques zestes de citron vert. Décorer d'une belle feuille de menthe.