

## ... ET DESSERT : TRIANGLES AUX AMANDES

Cours de cuisine du 24 octobre 2015

### Ingrédients

10 feuilles de brick  
250 g de poudre d'amandes  
100 g de sucre semoule  
1 CS de beurre  
1 CC de cannelle  
1 CS de fleur d'oranger  
Graines de sésame  
Miel  
Huile pour friture

Mettre la poudre d'amandes, le sucre, la cannelle, la fleur d'oranger dans un bol, mélanger.  
Ajouter le beurre fondu, malaxer le tout pour obtenir une pâte.  
Couper les feuilles de brick en 4 pour obtenir des bandes.  
Préparer des boulettes de pâte d'amandes.  
Mettre une boulette sur la bande de feuille de brick et enrouler en triangle (genre samossa).  
Frire les triangles, les égoutter sur une grille.  
Chauffer le miel à feu doux, rouler les triangles sur toutes les faces dans le miel, verser dessus les graines de sésame.

