

SAMSA

Ingrédients :

- Fines feuilles Dioul

Garniture :

- 3 verres d'amandes en poudre
- 1 petit verre de sucre
- 1 pincée de levure chimique
- ½ verre de fleur d'oranger
- 3 cuillères à café de cannelle

Sirop :

- 2 verres d'eau
- 8 cuillères à café de miel liquide
- 1 jus de citron

huile de friture

Préparation :

- Assouplir les feuilles dioul en les humidifiant.
- Couper les feuilles en 2 aux ciseaux.
- Mélanger les amandes en poudre le sucre, la levure chimique, l'eau de fleur d'oranger et la cannelle.
- Chauffer l'eau du sirop, le miel et le jus de citron en remuant de temps en temps.
- Plier en deux les feuilles dioul découpées.
- Déposer 2 cuillères à café de garniture.
- Replier la feuille en triangle.
- Ou rouler la garniture dans la feuille.
- Chauffer l'huile de friture dans une poêle.
- Dorer les samsas dans l'huile sur chaque face.
- Les arroser de sirop chaud.