

# Petits gâteaux marocains pliés façon samoussa

Environ une 20ème de petits gâteaux



- 1 sachet de Pâte filo
- 400g d'amandes déjà trempées depuis la veille et retrempées dans de l'eau chaude le jour de l'atelier.
- 2 battons de cannelle réduite en poudre et broyés avec 3 c-à-s de sucre en poudre.
- Sucre à doser selon le goût de chacun.
- Fleur d'oranger quantité selon le goût
- 1 jaune d'œuf
- 80 g de beurre
- 1 pot de miel de 250g
- Huile de friture

Pratique :

Émondez les amandes, les faire griller dans de l'huile de tournesol à la poêle. Les amandes doivent refroidir, puis ensuite broyées « grosso modo ».

Ajoutez la fleur d'oranger, le jaune d'œuf, la cannelle avec son sucre et son beurre ramolli à température ambiante, de façon à obtenir une texture un peu consistante.

Déplier la pâte filo, coupez-en, des bandes de 5 à 6 cm de largeur, mettre en début de chaque bande, la valeur d'une c-à-c bombée de pâte, et commencer le pliage pour obtenir en bout de course un petit triangle. (Pliage samoussa)

Faite chauffer l'huile dans une poêle, une fois qu'elle est chaude commencer à faire frire les gâteaux en les retournant pour qu'ils dorent de chaque côté.

Les faire égoutter sur de l'essuie-tout et les laisser un peu refroidir.

Dans un grand saladier verser le miel, y plonger les gâteaux un à un et les mettre ensuite dans une passoire pour que s'élimine le trop plein de miel.

Servez avec un bon thé à la menthe fraîche