



Atelier de Cuisine du Chef CORVEZ



Samoussa de Brie de Meaux et poires caramélisées

Ingrédients pour 4 personnes

Poires caramélisées:

2 poires Conférences
50gr de beurre
50gr de sucre cassonade

Montage Samoussa :

4 feuilles de Filo
150gr de Brie de Meaux
50gr de beurre
1 CS graines de pavot
50gr de Mesclin
Huile d'olive PM
Vinaigre Balsamique PM



Poires caramélisées

Laver et tailler les poires en brunoise (petits dés). Dans une poêle, sauter vivement au beurre la brunoise de poires, ajouter le sucre en cassonade et caraméliser légèrement en gardant les poires légèrement croquantes.

Montage Samoussa :

Couper le Brie en fine tranches et réserver. Couper votre pâte à filo à la moitié dans le sens de la longueur. Beurrer les extrémités et déposer une cuillère de poires et ajouter une tranche de Brie. Plier en enveloppant l'escalopine et en formant un triangle. Replier ce triangle sur lui même plusieurs fois de suite afin d'utiliser toute la feuille de filo. Déposer sur une plaque à pâtisserie muni de papier cuisson. Beurrer les samoussa et saupoudrer de pavot. Enfourner à 220°C.

Dressage :

Sur assiette déposer la salade mesclun assaisonnée. Déposer trois samoussas.

Présentation :

Photo

Les astuces du Chef :

- Vous pouvez éventuellement remplacer la feuille de filo par de la feuille de brick.
- Vous pouvez remplacer la poire par la pomme en appliquant la même cuisson
- Vous pouvez remplacer le Brie par le Camembert