Samossa de crêpes à la mangue et caramel coco
RECETTE

Samossa de crêpes à la mangue et caramel coco

TEMPS	20 minutes
INGRÉDIENTS	12 produits
FAIRE	4 portions

INGRÉDIENTS

- Pâte à crêpes :
- 200g de farine
- 60g de sucre
- 2 œufs
- 40cl de lait de coco Suzi Wan
- 20cl d’eau
- 4 c. à s. d’huile végétale
- 1 pincée de sel
- Compotée de mangues :
- 600g de chair de mangue fraîche
- 60g de sucre cassonade
- 1 gousse de vanille
- Caramel Coco :
- 200g de sucre semoule
- 40cl de lait de coco Suzi Wan

PREPARATION :

1. Eplucher la mangue et la tailler en cubes.
2. Dans une casserole, faire mijoter la mangue, le sucre cassonade et la gousse de vanille grattée pendant 15 minutes environ. Débarrasser et laisser refroidir.

3. Mélanger la farine, le sucre et le sel dans un grand saladier. Faire un puits au centre et y casser les œufs puis remuer.
4. Ajouter le lait de coco Suzi Wan , l'eau et l'huile. Mélanger la préparation énergiquement jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
5. Dans une crêpière, préparer les crêpes jusqu'à épuisement de la pâte.
6. Dans une casserole à fond épais, verser progressivement le sucre sans le remuer. Quand le caramel est bien coloré, ajouter le lait de coco Suzi Wan et remuer régulièrement pendant 15 min.
7. Couper les crêpes en deux, garnir l'extrémité de chaque demie crêpe d'une cuillère de compotée de mangue et la plier en triangle en procédant comme pour un samossa.
8. Accompagner avec la compotée de mangue et le caramel coco servi tiède.

LES AUTRES PRODUITS SUZI WAN®



Saumon laqué à la sauce soja

TEMPS

45 min

INGRÉDIENTS

6 produits



Pad Thaï aux crevettes

TEMPS

25 min

INGRÉDIENTS

12 produits



Vermicelles-chinois-boeuf

TEMPS

10mn

INGRÉDIENTS

11 produits

Nouilles sautées au bœuf

TEMPS

22 min

INGRÉDIENTS

11 produits

Source URL:
https://fr.suziwan.com/recipes/samossa-de-crepes-la-mangue-et-caramel-coco