

Samoussa au chèvre

feuilles de brick

1 petit chèvre frais (200g)

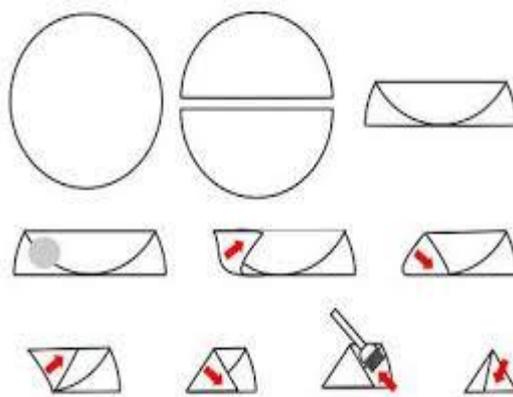
2 cuillères à soupe de miel

12 feuilles de menthe et 40 g de noix concassée

Beurre fondu

Préparation :

- Préchauffer le four à 220°C.
- mélanger fromage miel et noix
- Couper les feuilles de brick en 2.
- Placer la 1/2 feuille côté arrondi vers le bas. Dans le coin, déposez une cuillerée de la préparation plus une feuille de menthe
- Replier la demi-feuille en 2 en remontant le côté arrondi.
- Replier le coin gauche pour former un triangle,
- Replier le triangle 3 fois sur lui-même et les badigeonner de beurre
- Faire cuire les samossas 7 à 8 minutes sur une plaque recouverte de papier cuisson.



Saliha.n@gmx.fr