

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



# Samoussa de fromage frais

## Ingrédients

---

1 sachet de feuilles de bricks (vendues par 8 et on en fait 2 par feuille)

1 botte de ciboulette ou persil ou d'oignons nouveaux

400 g de petits frais de brebis ou demi frais (ou même du chèvre frais pour corser un peu!)

100 g de pilette rapée (ou comté)

2 œufs

Huile d'olive

sel de Guérande

## Recette

---

Avant croquer ces samoussa, préchauffez d'abord votre four th.6 (180°C) Dans une assiette creuse : écrasez le fromage frais (de brebis ou de chèvre), la pilette (ou comté) râpée et les œufs... salez et poivrez le mélange et y ajouter la ciboulette (ou ce que vous avez choisi de vert!) Sur une table, dépliez une feuille (le disque), badigeonnez la d'huile d'olive au pinceau et coupez en 2. Le mieux est de regarder un tuto de pliage de samoussas c'est très facile! par exemple [ici](#) Déposez 1 c. à café bien pleine du mélange préparé et faites votre pliage. Sur une plaque enfournée à mi-hauteur, déposez du papier cuisson, puis les samoussas pliés. Faites cuire les samoussas environ 6 à 7 min par face. Retournez à mi-cuisson. Les samoussas sont cuits lorsque la pâte est dorée et croustillante. Remarque : ne surtout pas utiliser la fonction chaleur tournante du four, car l'intérieur resterait cru.

**Allez hop à l'apéro succès garanti !**