

SAMOUSSAS THON ET PETITS LEGUMES

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients :

- feuilles de brick
- une boîte de thon en miettes
- une brunoise de légumes ou julienne de légumes congelés
- 3 càs de ricotta (à défaut remplacer par du fromage blanc)
- sel, poivre, thym
- qqs gouttes d'huile d'olive

Faire décongeler la brunoise de légumes. Egoutter.

Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients.

Couper une feuille de brick en son milieu.

Replier la 1/2 feuille dans sa longueur.

Mettre une bonne cuillerée de farce à une extrémité et rabattre pour former un triangle.

Replier tout le long de la feuille, une fois vers la droite, une fois vers la gauche.

Terminer, en glissant la pointe de la feuille dans la fente, pour que la farce ne s'échappe pas.

Quand toute la farce a été utilisée, badigeonner avec un pinceau les triangles de beurre fondu.

Mettre au four th6. le temps de faire dorer les samoussas (10 à 15 min).

Servir chaud avec une salade.