



SAMOUSSAS AUX POIREAUX ET PARMESAN

– 6 personnes

MÉTHODE

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
Trier et laver les poireaux, puis les couper finement.
Mettre le beurre à fondre dans une casserole, ajouter les poireaux, sel, poivre et les laisser diminuer.
Ajouter un demi verre d'eau et laisser mijoter environ 15 min.
Verser le parmesan et bien mélanger, puis laisser refroidir un peu.
- 2 Couper les feuilles de brick en deux et confectionner les samoussas avec une cuillère à soupe de préparation. (cf pliage)
Mettre sur une plaque antiadhésive (ou avec un papier de cuisson), arroser d'un filet d'huile d'olive.
Cuire au four environ 10 min (retourner à mi-cuisson).
Déguster chaud ou tiède avec une salade, ou en apéritif, avec un coulis, une sauce au fromage blanc...

INGRÉDIENTS

- 4 poireaux
- 6 à 10 feuilles de brick
- 120g de parmesan
- 20g de Beurre
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Sel, poivre

USTENSILES

- Four
- Couteau + Planche à découper
- Casserole
- Plaque four +/- papier cuisson

TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation | 15 min
- Cuisson | 25 min

