

Pour les petits budgets

Samoussa jambon-Chaource –courgettes

1. Couper la courgette en petit cube (brunoise) puis faire revenir dans une poêle avec une cuillère d'huile d'olive pendant 2 à 3 minutes en remuant.

2. Couper le jambon et le Chaource en cube et mélanger avec les courgettes dans un saladier.

3. Rectifier l'assaisonnement avec du poivre et ajouter une cuillère à soupe d'huile d'olive pour lier le tout.

4. Couper les feuilles de brick en 3 bandes. Disposer un petit tas du mélange à la base de chacune, puis plier les bandes d'angles à angles en serrant bien, afin de leur donner la forme d'un triangle.

5. Mettre les samoussas sur une plaque de four et cuire 6 à 8 minutes à 230°C ou dans une poêle avec de l'huile d'olive à 3 à 4 minutes de chaque côté.

6. Déguster avec une petite salade!



4 PERSONNES

Préparation : 20 min

Cuisson : 6 à 8 min

- 4 feuilles de brick
- 2 tranches de jambon
- 1 courgette
- 1 demi-Chaource de 250 g
- Sel, poivre
- 2 cuillère à soupe d'huile d'olive

