

## Samossa au fromage



Comme il me restait des olives noires dénoyautées et des dès de jambon non utilisés pour mes cakes, j'y ai ajouté des portions de fromage de "la vache qui rit".

J'avoue ne pas avoir noté le poids des ingrédients mais ...

- pour les olives, il restait environ un 1/2 bocal
- pour les dès de jambon, environ un 1/2 paquet donc 250 g

Préchauffer le four à 210°C – th7.

### Pliage des samossas :

Couper les 10 feuilles de brick en 2.

Prendre une ½ feuille et plier en 2 (pour de petit samossa)

Rabattre légèrement le côté droit pour avoir un bord droit. On obtient une bande.

Déposer une cuillère à soupe de farce à l'extrémité droite de la bande.

Rabattre l'angle haut vers le bas de façon à former un triangle.

Rabattre ainsi de suite jusqu'au bout.

Refermer le triangle obtenu en rabattant le dernier morceau de bande à l'intérieur du samossa.

Poser en quiconque sur la toile Silpat® huilée au préalable.

Au pinceau ou au vaporisateur, huiler le dessus des samossas.

Cuire environ 15 min à 210°C – th 7.