

Samoussas au roquefort, poire et noix:



Les ingrédients pour 8 samoussas :

200g de roquefort - 4 feuilles de brick - 4 poires - 20 noix - 50g de beurre

Casser les noix pour en extraire les cerneaux,

Faire fondre le beurre à feu doux,

Eplucher les poires, ôter leur coeur et leurs pépins et les couper en dés.

Couper le roquefort en dés.

*Déposer à l'angle quelques dés de roquefort, de poire et quelques cerneaux de noix en formant un triangle.
Rabattre le triangle de garniture sur lui-même plusieurs fois pour former le samoussa.*

Faire de même pour les 3 autres samoussas.

Beurrer les samoussas et les déposer dans un plat allant au four.

Enfourner environ 20mn dans le four préchauffé à 180°C.

Ou les frire à la poêle