

# Recette Samoussa chèvre jambon figue et miel



## Ingrédients / pour 4 personnes

- un sachet de feuilles de brick
- du miel
- une demi bûche de chèvre
- 5 tranches de jambon cru
- 6 rosses figues fraîches

## Réalisation

- Difficulté
- Préparation
- Cuisson
- Temps Total
  - Facile
  - 15 mn
  - 10 mn
  - 25 mn

## PRÉPARATION Samoussa chèvre jambon figue et miel

1Éplucher les figues et les couper en 4.

2Couper la bûche de chèvre en fines tranches.

3Couper les tranches de jambon en 4.

4Composer les samoussas : dans une demi feuille de brick disposer un morceau de jambon, une rondelle de chèvre et un morceau de figue. Ajouter par dessus une cuillère à café de miel et réaliser le pliage en triangle souvent détaillé sur les paquets de feuilles de brick.