

P'ti nems au roquefort et tomates



Ingrédients (3 personnes):

1 sachet de feuilles de brique ronde 1 tomate 1 boîte de roquefort PM des curdents 1 casserole PM de l'huile

Préparation:

1ère Partie: *PREPARATIONS DES INGREDIENTS*

Prendre une ou plusieurs feuilles de brique les coupées en deux et faire 4 triangles par demi-cercles. Coupé la tomate en petite macédoine faire pareil avec le roquefort.

2ème Partie: *LES ROULER*

Prendre un petit triangle mettre un peu de tomate et de roquefort rouler le comme un sushi en partant du bas **ATTENTION!!!!!!** ne pas partir de la pointe arrêter de le rouler a un peu plus de la moitié rejoindre les trois extrémités a gauche, a droite et la pointe puis pique au centre avec un cure-dent.

3ème Partie: *LA CUISSON*

Prendre une casserole versez de l'huile, plongez 2 ou 3 « p'ti nem » dedans comme si il coulé pour que les extrémités cuisent et que le cure-dent se détachent puis vous les retirés les retourné pour cuire l'autre coté et le tour et joué vous obtenez des P'ti nems savoureux.