

Samossa au fromage

foodType.0101



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :15 min

Calories par portion : 268.25 Kcal

Charge glycémique par portion: 0

Les ingrédients

- 5.0 cs Huile d'Olive
- 150.0 gr Feuille de brick
- 160.0 gr Vache qui rit
- 20.0 p Gruyère rapé

Pour 20 pièces

Préchauffer le four à 180°C (Th6)

Réalisation des Samossa

Mettre l'huile d'olive dans une tasse. Coupez les feuilles de brick en deux. Badigeonnez- les d'huile d'olive avec un pinceau. Déposez la moitié d'une vache-qui-rit avec une pincée de gruyère râpé et suivez les instructions de pliage indiqués sur l'emballage des feuilles de brick. Déposez les dans un plat tefal, et badigeonnez le dessus d'huile.

Cuisson

Faites cuire au four pendant 15 min ou faites les frire à la poêle dans de l'huile d'arachide.

Présentation

Servir chaud avec une salade.