SAMOUSSAS ROC'CHOC'

Ingrédients

25 g d'algues en paillettes (laitue de mer ou mélange 3 algues)
150 g de Roquefort
1 paquet de feuilles de brick
12 carrés de chocolat noir
Un peu d'huile d'olive

Préparation

Mélanger les algues en paillettes avec le Roquefort écrasé.
Couper les feuilles de brick (en 3 bandes ?)
Déposer une cuillerée de farce (fromage/algue) sur le coin d'une bande.
Poser sur la farce un ½ carré de chocolat.
Plier la bande de brick en triangle en suivant les instructions indiquées sur le paquet.

Cuisson

Badigeonner les samoussas avec un peu d'huile d'olive.
Cuire sur une plaque dans un four préchauffé à 200° / plus ou moins 5 minutes de chaque côté jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

Recette proposée par Marie-Jo
Troc-Recettes du 29/5/2019 à Kerbors