

# SAMOUSSAS ROC'CHOC

## Ingrédients

100 g de roquefort

80 g de fromage frais nature (style Ricotta, Vache qui rit, Petit Billy, Philadelphia, etc)

16 g d'algues en paillettes (laitue de mer ou mélange de 3 algues)

1 paquet de 8 feuilles de brick

8 carrés de chocolat noir (coupés en 2)

Un peu d'huile

## Préparation

Ecraser le roquefort et bien le mélanger avec le fromage frais pour obtenir une pâte. Ajouter les paillettes d'algues et laisser reposer entre 10 minutes à... 24h.

Couper la feuille de brick en 2.

Replier la  $\frac{1}{2}$  feuille en 2 pour obtenir une bande (la partie courbe vers le côté droit)

Déposer une cuillerée de la farce dans un coin de la bande.

Enfoncer dans la farce  $\frac{1}{2}$  carré de chocolat.

Replier le coin au-dessus de la farce pour obtenir un triangle.

Plier la bande de brick en triangle en suivant les instructions indiquées sur le paquet.

Déposer sur une plaque allant au four et badigeonner légèrement avec un peu d'huile.

## Cuisson

Four préchauffé à 200° C / plus ou moins 5 minutes de chaque côté jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

A savourer tiède. Les samoussas peuvent être cuits à l'avance et légèrement réchauffés au moment de passer à table.

