

Samoussas ou croustillants à la tapenade



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Préparation : 30 mn

Cuisson : 20 mn

La tapenade est une recette de cuisine provençale, inventée en 1880 à Marseille, et dans laquelle on utilise des olives et des câpres. Douceur qui nous rappelle encore un peu les vacances, aujourd'hui, je cuisine les samoussas à la tapenade en version apéritive.

Ingrédients

- feuilles de brick
- 20 g de beurre fondu
- 1 oeuf
- 50 g de tapenade
- 50 g d'emmental râpé
- poivre

Préparation

- 1 Dans un bol, mélangez l'emmental râpé, l'oeuf battu et le poivre. Ajoutez la tapenade et remuez soigneusement.
- 2 Prenez vos feuilles de brick et coupez-les en deux. Faites fondre un peu de beurre et badigeonnez les feuilles. Pliez le bord rond de la feuille sur le bord découpé. Posez une cuillère de farce sur le côté droit de cette bande ainsi obtenue.
- 3 Rabattez le haut de la feuille pour former un petit triangle. Puis, continuez à plier ce petit triangle jusqu'au bout de la bande.
- 4 Vous arrivez, comme ceci au bout rond. Vous glissez ce petit bout rond dans le triangle. Votre samoussa est prêt !
- 5 Faites dorer vos samoussas à la poêle en les retournant régulièrement jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Égouttez-les sur une feuille de papier absorbant et servez aussitôt! Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

