



SAMOUSSA BROCOLIS FETA



Ingrédients

Pour 10-12 triangles:

500g de brocoli

10 - 12 feuilles de brick

1 oignon émincé

2 œufs

1 càs de farine

50g de Philadelphia

150g de fêta en morceaux

Sel, poivre

Huile d'olive

Préparation



Cuire les bouquets du brocoli dans de l'eau légèrement salée (bien cuits).

Faire revenir l'oignon émincé.

Écraser grossièrement les bouquets du brocoli.

Ajouter 2 œufs, la farine, le Philadelphia, les dés de fêta, l'oignon émincé, sel, poivre et mélanger à la fourchette jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Déposer 1 cuillère de farce sur des ½ feuilles de brick pliées en 2, puis replier en suivant la forme d'un triangle.

Cuisson : 20min à 180° - Placer les triangles dans un plat allant au four (vous pouvez mettre un papier cuisson pour éviter qu'ils ne collent).

Idéal pour l'apéro (coupez la feuille en deux pour des plus petits triangles), en batchcooking : peuvent être congelés. A mettre au four encore congelés. En souper : accompagnés d'une petite crudité.