

# Samoussas

## au chèvre, mâche et noisettes



### POUR 4

300 g de mâche  
80 g de noisettes entières  
2 crottins de chèvre  
8 feuilles de brick  
1 c. à s de vinaigre de cidre  
1 pincée de sel  
2c. à soupe d'huile de noisette  
20 g de beurre

Préchauffe le four à 180°

Lave et essore la mâche. En prélève la moitié, la ciseler. La mélanger avec les crottins de chèvre émiettés et les noisettes concassées. Coupe les feuilles de brick en deux parties égales. Plie chaque demi-feuille de brick en deux en rapprochant le bord arrondi du bord plat pour former une « bande ». Dépose au bout d'une bande de feuille de brick la répartition mâche, chèvre et noisettes. Enveloppe les ingrédients en repliant les bandes de feuille de brick de manière à former, à chaque tour, un triangle. Faire dorer les samoussas au four. Les servir accompagnés d'une salade de mâche assaisonnée d'une sauce au vinaigre de cidre et à l'huile de noisette.