Samoussas au thon, fromage et tomates

Des samoussas garnis de thon, de fromage fondu et de tomate, très appréciés des enfants. Ils se préparent en quelques minutes avec des produits de placard.

6 personnes	20 min préparation	15 min cuisson	35 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 200 g de thon en boîte égoutté
- 100 g de gruyère râpé
- 2 tomates
- 1 c. à café de herbes de Provence
- 8 feuille de feuilles de brick
- 30 g de beurre fondu
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Mélanger le thon, le gruyère, les tomates épépinées en dés et les herbes dans le bol. **10 sec / vitesse 2 / sens inverse**
2. Couper les feuilles de brick en bandes.
3. Déposer de la farce au bout de chaque bande.
4. Plier en triangles jusqu'au bout de la bande.
5. Badigeonner de beurre fondu.
6. Cuire 15 minutes à 200°C.

Le conseil de Tiha
Colle le dernier pli avec un peu d'eau ou de beurre fondu pour que le samoussa ne s'ouvre pas à la cuisson.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.