

# Samoussas au thon & aux olives noires

*Pour 6 personnes*

*Préparation : 15 min - Cuisson : 20 min*

## Ingrédients :

- 1 paquet de feuilles de brick
- 1 boîte de 200g de thon au naturel
- 85g d'olives noires en rondelles
- 2 petits suisses
- 75g de fromage frais
- Sel & poivre
- Huile d'olive



*Ustensiles spécifiques : un pinceau spécial cuisine, un bol et un plat allant au four ou une toile siliconée!*

*www.lesdelicesabelle.fr*

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans un bol, mélanger le thon égoutté avec les petits suisses et le fromage frais.
- Saler et poivrer.
- Ajouter les rondelles d'olives noires. Mélanger.
- Couper les disques de feuilles de bricks en deux et huiler ces demi-cercles au pinceau.
- Plier ces demi-cercles en deux afin d'obtenir un rectangle.
- Garnir en mettant la préparation en haut à gauche du rectangle puis plier de manière à former des triangles.
- Mettre dans un plat allant au four ou sur une toile siliconée.
- Cuire 20 minutes environ.

*Bon appétit!*