

Reveusebleue_12



Commencez par égoutter une boîte de thon naturel 140 grammes, puis l'émiettez ... mélangez le à la main avec 150 grammes de boursin ail et fine herbe + de l'aneth + 1 cuillère à café de curry + poivre (facultatif)

Prenez vos feuilles de brique que vous couperez en deux avant, mettez la préparation dedans et refermez afin d'en faire des samoussas

Posez les sur votre **plaque alu perforée Technicake 30x40cm préalablement recouverte du tapis cuisson LEKUE** puis mettez les au four therm. 180° pendant 20 minutes

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr