

SAMOUSSAS LIERRE TERRESTRE ET FETA



CUISINE SAUVAGE

Ingédients pour 8 pers.

Ingédient	Quantité
feuilles de brique	8 pcs
feta	3 paquets (paquet de 200gr environ)
fromage blanc	250 gr
citron	0.50 pc
lierre terrestre	15 gr
huile d'olive	4 c. à s.
Sel et poivre	

Préparation

1. Mélanger la fêta, l'huile et 10gr de lierre terrestre (préalablement lavé et haché très finement). Poivrer la préparation.

2. Farcir les feuilles de brique de la préparation (pliage en triangles comme des samoussas).

3. Faites cuire les triangles à la poêle dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

4. Mélanger le fromage blanc, le jus d'un demi citron, les 5gr de lierre terrestre (préalablement lavé et haché très finement), saler et poivrer.

5. Servir les triangles avec la sauce au fromage blanc.
