



SAMOUSSAS DE MELON AU CHEVRE

INGRÉDIENTS

- 1 melon
- 10 feuilles de brick ou feuilles de pâte filo
- 200 g de chèvre
- Le jus d'un citron jaune
- 20 g de beurre fondu
- Quelques pignons de pin
- Quelques feuilles de menthe
- Sel & poivre du moulin

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN

TEMPS DE CUISSON : 15MN

TEMPS TOTAL : 45MN

PRÉPARATION

Couper le melon en deux puis retirer les graines à l'aide d'une cuillère à soupe. Le tailler en quartiers, retirer la peau puis détailler la chair en petits morceaux.

Dans une poêle chaude, faire griller les pignons de pin à sec pendant quelques minutes en prenant soin de mélanger régulièrement.

Préchauffer le four à 180°C.

Émietter le chèvre puis laver les feuilles de menthe à l'eau claire. Les hacher finement.

Disposer une première feuille de brick sur un plan de travail puis la badigeonner d'huile d'olive avant de la garnir avec quelques cubes de melon, le fromage de chèvre, les pignons de pin, la menthe puis arroser le tout de jus de citron.

Assaisonner de sel et poivre du moulin avant de refermer le samoussa de façon à obtenir un petit paquet sous forme de triangle.

Disposer les samoussas sur une plaque de cuisson chemisée d'un papier sulfurisé.

Badigeonner le beurre fondu sur chaque samoussa de melon au chèvre afin qu'ils colorent bien à la cuisson.

Enfourner pour 10 à 15 minutes.