

Bricks, beignets, feuilletés

Samoussa de chèvre au miel pavot et billes de melon



30 min **20 min** **10 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

568

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

4 **Crottin de Chavignol**

1 **Miel liquide**

1 **Melon**

50 g **Roquette**

4 **Feuille de pâte filo**

20 g **Graines de pavot**

4 **Physalis**

50 g **Beurre**

2 c. à soupe **Vinaigre balsamique**

4 c. à soupe **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation des Samoussas

- 1 Préchauffer le four à 220°C (Th.7). Prendre les crottins de chèvre et les couper en deux. Réserver.
- 2 Prendre la pâte filo, la plier en deux dans le sens de la longueur et la couper en quatre morceaux identiques.
- 3 Couper le beurre en morceaux, le mettre dans un ramequin et le faire fondre au micro-ondes.
- 4 Etaler un morceaux de feuille de filo sur une planche à découper et déposer une moitié de crottin de chèvre en bas de la pâte.
- 5 Avec une cuillère ajouter un peu de miel sur le dessus.
- 6 Plier le samoussa.
- 7 Badigeonner le dessus du triangle d'un peu de beurre fondu pour bien le refermer. Si on ne possède pas de pinceau, utiliser le dos d'une petite cuillère.
- 8 Déposer les samoussas sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé puis les badigeonner de beurre. Les recouvrir ensuite de graines de pavot.
- 9 Enfourner les à 220°C (Th.7) pendant 10 minutes environ.

- 10 Bien surveiller la cuisson car cela va très vite. Ne pas oublier de bien beurrer pour que les samoussas soient bien dorés.

Étape 2

Préparation de l'accompagnement

- 1 Couper le melon en deux et l'épépiner à l'aide d'une cuillère à soupe puis former des billes avec la cuillère parisienne. Réserver dans un bol.
- 2 Prendre un petit saladier, verser le vinaigre balsamique, le sel et le poivre puis ajouter l'huile d'olive. Remuer.
- 3 Ajouter la roquette et remuer le tout.

Étape 3

Dressage

- 1 Sur une assiette, déposer la salade de roquette, assaisonner avec la vinaigrette et déposer les samoussas.
- 2 Ajouter les billes de melon puis déposer une physalis au milieu.