

# SAMOUSSA JAMBON SERRANO

## Ingredients

- 2 POMMES DE TERRE
- 8 FEUILLES DE BRICK
- 1 CUILLÈRE À SOUPE DE CRÈME FRAÎCHE
- 10G DE BEURRE
- 200G DE MOZZARELLA
- 1 PAQUET DE JAMBON SERRANO SPANASOL



## Préparation

1. PRÉCHAUFFER LE FOUR À 200°
2. FAIRE CUIRE LES POMMES DE TERRE À L'EAU.
3. COUPER EN DÉS LE JAMBON SERRANO SPANASOL, ET LA MOZZARELLA
4. PELER LES POMMES DE TERRE CUITE ET LES ÉCRASER.
5. AJOUTER LA CRÈME FRAICHE, LES DÉS DE JAMBON SERRANO SPANASOL, LES DÉS DE MOZZARELLA, LE SEL ET LE POIVRE, ET MÉLANGER.
6. COUPER EN DEUX LES FEUILLES DE BRICK, RABATTRE LE BORD ARRONDIT ET DÉPOSER UNE CUILLÈRE DE LA PRÉPARATION SUR LE BORD, PUIS, PLIER EN TRIANGLE.
7. RÉPÉTER JUSQU'A ÉPUISEMENT DES INGRÉDIENTS.
8. DÉPOSER LES SAMOUSSAS SUR UNE PLAQUE DE CUISSON RECOUVERTE DE PAPIER SULFURISÉ ET LES BADIGEONNER AVEC UN PEU DE BEURRE FONDU.
9. ENFOURNER POUR 15MIN EN LE RETOURNANT À MI-CUISSON, C'EST PRÊT !



4 PERS.



45 MIN

La recette vidéo

