



## Paquets d'ici et d'ailleurs

# Paquets d'ici et d'ailleurs

## Samoussa

Recette pour 1 personne



### Ingrédients

---

1 feuille de brick

---

40 g de blanc de poulet

---

20 g de fromage blanc

---

5 g de persil

---

10 g d'olives

---

1 g de curry

---

2 ml de jus de citron

---

1 g de sel

---

1 g de poivre

---

10 g de beurre

---

10 g d'huile

---

### Réalisation

- Couper tout fin le poulet
- Couper les olives
- Mélanger le tout ensemble pour former une masse
- Beurrer la feuille de brick
- Couper la feuille de brick en quatre parties pour former des bandes
- Garnir les quatre bandes avec la masse
- Former les samoussas
- Chauffer un peu d'huile dans une poêle
- Cuire les samoussas sur les deux faces
- Servir

## Rouleau d'été

Recette pour 1 personne



### Ingrédients

---

1 feuille de riz

---

30 g de crème vanille

---

30 g de fraises

---

20 g de myrtilles

---

### Réalisation

- Couper les fraises en petits morceaux
- Mélanger les fraises et les myrtilles avec la crème vanille
- Tremper une feuille de riz dans l'eau
- Déposer la masse sur le devant de la feuille
- Plier les côtés de la feuille sur la masse et rouler la feuille
- Couper le rouleau de biais en deux parties
- Servir

# Paquets d'ici et d'ailleurs

## Feuilleté aux légumes

Recette pour 1 personne



### Ingrédients

---

50 g de pâte feuilletée

---

30 g de carotte

---

30 g de tomate

---

30 g de courgette

---

20 g d'oignon

---

10 g de gruyère râpé

---

1 g de sel

---

1 g de poivre

---

10 g d'œuf

---

10 g de beurre

### Réalisation

- Eplucher la carotte et la couper en fines lamelles
- Couper la courgette en fines lamelles
- Couper l'oignon finement
- Couper la tomate en petits cubes
- Chauffer l'huile et faire revenir l'oignon
- Ajouter les carottes, courgettes et tomates
- Saler, poivrer et ajouter le fromage râpé
- Faire refroidir
- Découper la pâte feuilletée en rectangle de 8 x 12 cm
- Dorer les bords
- Garnir de masse au centre et replier la pâte sur le dessus pour former un petit paquet
- Décorer le petit paquet avec des lanières de pâte feuilletée pour représenter les ficelles
- Dorer la surface
- Cuire dans un four à 180°C