Samossas de chèvre de Touraine, pomme miel, thym et graines variées

semae
Toutes les semences pour demain

EURO-TOQUES

Samossas de chèvre de Touraine, pomme miel, thym et graines variées

Ingrédients

20 pièces

- 10 feuilles de brick
- 1 bûche de Ste Maure Tourraine cendrée
- 10 cl d'huile d'olive
- 2 pommes
- 3 branches de thym
- 20 g de graines de lin
- 20 g de graines de tournesol
- 20 g de graines de courge
- 20 g de graines de sésame
- 100 g de miel

Recette

Tailler les pommes en petits cubes ou en fines lamelles

Dans un saladier, mélanger les pommes avec les graines variées, le thym et le miel

Couper les feuilles de brick en deux

Couper la bûche de chèvre en 20 tranches

Disposer sur chaque demi-lune un disque de chèvre, ajouter les pommes et faire un pliage samossa

Badigeonner d'huile d'olive et faire dorer à feu doux à la poêle