

# Samoussa de sardines au citron



15 min



À partager

[la-gourmandiseest-un-jolidefaut.com](http://la-gourmandiseest-un-jolidefaut.com)

## Ingrédients

- 1 boîte de sardines à l'huile d'olive vierge extra
- 5 feuilles de brick
- 100g de ricotta
- le zeste d'un citron
- 1/2 c.à c. de thym séché ou frais
- Sel, poivre

## Réalisée avec



## Préparation

- Égoutter les sardines, racler la peau et retirer l'épine dorsale.
- Émietter les sardines dans un bol puis ajouter la ricotta, le zeste du citron et le thym, saler, poivrer et mélanger.
- Couper les feuilles de brick en deux pour obtenir 2 demi-disques, les plier en deux pour obtenir des longues bandes.
- Déposer une cuillère à café de farce à une extrémité de la bande puis la plier en zigzag pour former un triangle, coincer l'extrémité dans un pli pour le maintenir fermé.
- Faire chauffer un bon filet d'huile d'olive dans une poêle puis faire dorer les samoussas quelques minutes de chaque côté.