Samoussas au fromage à raclette

4 pers | 15 mn | 10 mn

Les **ingrédients**

- 6 tranches de fromage à raclette
- 6 feuilles de brick
- 20 g de beurre
- 8 tranches de viande des grisons (ou la charcuterie de votre choix)

La **recette**

Étape 1

Préchauffer le four à 180°C (th.6)

Étape 2

Couper en deux la feuille de brick et la badigeonner de beurre fondu à l'aide d'un pinceau de cuisine.

Étape 3

Déposer une tranche de viande des Grisons préalablement coupée en petits morceaux et la moitié d'une tranche de fromage à raclette sur une extrémité de votre demi-cercle de brique.

Étape 4

Plier le samoussa en triangle et le poser sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Répéter l'opération jusqu'à avoir réalisé vos 12 samoussas.

Étape 5

Enfourner environ 10 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit bien fondant.

Étape 6

Servir chaud et éventuellement accompagner d'une sauce épicée.