SAMOUSSAS A LA FONDUE DE POUREAUX ET LIVAROT

Ingrédients : 140 samoussas
40 poireaux
800g de beurre
70 feuilles de brick
2 kg de Livarot
sel et poivre
Epices

Emincer les poireaux et les faire revenir dans du beurre 5 min.
Saler et ajouter les épices. Mélanger.
Couvrir et laisser cuire 20 min. Poivrer.

Préchauffer le four à 180°.
Chemiser des plaques de papier cuisson.

Couper chaque feuille de brick en 2 et replier un côté.

Gratter la croûte du fromage et le couper en petits cubes.

Déposer un peu de fondue de poireaux à une extrémité de feuille de brick, puis quelques cubes de fromage et replier en triangle.

Faire fondre du beurre et en badigeonner chaque samoussa.

Les déposer sur les plaques et faire cuire 10 min.