***Samoussas sardine au citron***

**Pour 10 samoussas**

5 feuilles de brick

100g de ricotta

1 boite de sardine à l'huile d'olive

le zeste d'1 citron

1/2 cuil à café rase de thym séché ou frais

Sel, poivre

Egouttez les sardines, raclez la peau et retirez l'épine dorsale.

Emiettez les sardines dans un bol puis ajoutez la ricotta, le zeste du citron et le thym, salez, poivrez et mélangez.

Coupez les feuilles de brick en deux pour obtenir 2 demi disques, pliez-les en deux pour obtenir des longues bandes, déposez une cuillère à café de farce à une extrémité de la bande puis pliez-la en zig-zag pour formez un triangle, coincez l’extrémité dans un pli pour le maintenir fermé, si vous n'avez pas tout compris vous devriez normalement trouver les explications imagées sur le dos de votre paquet de feuilles de brick.