 **Samoussas sardinettes et tomates confites**

**Pour 40 mini-bricks**

**- 10 feuilles de** [**bricks**](https://recettes.de/bricks)  
**- 1 fromage** [**petit Billy**](https://recettes.de/petit-billy) **®**  
**- 1 boîte de** [**sardinettes**](https://recettes.de/sardines) **à l'huile d'olive**  
**- 5 pétales de** [**tomates confites**](https://recettes.de/tomates-confites)  
**- 7 olives noires**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 190°C** Position four chaleur tournante _png

Couper les parties arrondies des feuilles de bricks pour obtenir un grand carré.  
Le couper en quatre bandes égales.  
Couper la queue et enlever l'arête des sardines.  
Égoutter les pétales de tomate.  
Mettre dans un coin de la bande une petite noisette de petit Billy.  
Déposer un dés de tomate confite.  
Ajouter un morceau de sardine  
Déposer enfin un éclat d'olive noire.  
Plier le samoussa.  
Déposer au fur et à mesure sur la plaque du four.  
Enfourner pour une dizaine de minutes.   
Servir tiède.