

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

BÖREK

Pour 6 à 8 personnes :

1 paquet de feuilles de pâte filo - 3 oeufs + 1 - 150g beurre - 1/2 verre de lait - 1/2 verre d'huile d'olive - sel - poivre - 300g féta - 1/2 botte persil plat -

Fondre le beurre. Dans une jatte battre les 3 oeufs avec le lait, l'huile d'olive et le beurre fondu. Saler et poivrer. Réserver.

Préparer la farce. Hacher les feuilles de persil plat. Dans une jatte mélanger la féta, l'oeuf restant et le persil.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Beurrer une plaque à pâtisserie (le fond, les bords, les coins). Tapisser de 2 feuilles de filo en laissant déborder côté largeur et 2 autres qui déborderont côté longueur. A l'aide d'une louche verser de la crème, tapisser de 2 feuilles de filo froissées, renouveler la même opération.

Tapisser de 2 feuilles de filo froissées, répartir la farce. Recouvrir de 2 feuilles de filo froissées. Verser le reste de crème. Rabattre les feuilles débordantes. Recouvrir d'une ou deux feuilles de filo.

Enfourner et cuire 30 minutes. Servir aussitôt avec une salade verte.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr