Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Briouats au fromage

Ingrédients

400 g de feta, 1 bouquet de persil plat, 1 càc de pili-pili , Poivre noir du moulin, Sel, 4 oeufs, 1 pâte filo, 100g de beurre,

Préparation

Hacher le persil et faire fondre le beurre dans un poêlon.
Dans un saladier, mélanger le fromage avec le persil haché, 1 càc de pili-pili, du sel, du poivre et les oeufs battus
Couper toutes les feuilles de filo en 4 pour former de longues bandes. Beurrer les bandes au beurre fondu.
Déposer 1 cuillérée de farce au fromage dans le bas d'une feuille. Replier chaque côté et rouler ensuite en triangle.
Cuire les briouats au four jusqu'à ce qu'ils soient dorés (+/-10 min) servir chaud avec du persil plat en décoration.

Commentaires

Fromage de chèvre (bûche affinée) ou de féta Les briouats sont réalisés avec une pâte très fine à base de farine de blé, appelée Warqa, qui peut être remplacée par des feuilles de brick (Tunisie) ou de pâte filo (Turquie, Grèce). Les briouats se présentent sous forme de triangles, de rectangles ou de cigarettes. Si vous utilisez des feuilles de pâte filo, comptez 16 feuilles (30cm X 30cm). Faire fondre 100gr de beurre. Passer le beurre fondu au pinceau sur chaque feuille avant de farcir, plier. Beurrer le dessus de chaque briouat et faire cuire à four préalablement préchauffé, environ 10 minutes.

Notes :