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

Tiropitakia (Chausson au fromage)

Ingrédients

400g de feta, 1 càc de pili-pili , 3 oeufs, Sel, Poivre noir du moulin, 1 pâte filo, 1 bouquet de persil plat, 100g de beurre ,

Préparation

Dans un saladier, mélanger le fromage avec le persil, 1 cuillérée à café de piment doux, du sel, du poivre et les oeufs battus.

Couper toutes les feuilles de filo en quatre net beurrer la partie supérieure. Déposer 1 cuillérée de farce au fromage dans le bas d`une feuille. Replier en triangle jusqu'en haut.
Enfourner dans un four préalablement préchauffé à 180°C jusqu`à ce qu`ils soient dorés (1à-15 min) servir chaud avec du persil plat en décoration.

Commentaires

Vous pouvez aussi les badigeonner de beurre fondu et les faire dorer à four chaud.

Notes :