

RECETTE DU BEUREK AU FROMAGE

Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées
- 400 g de fromage de brebis (féta)
- 200 g de gruyère râpé
- 2 œufs
- Un peu de persil
- Sel, poivre
- Un fond de verre de lait pour faire dorer la pâte

Préparation :

Faire préchauffer le four à 180 °C.

Dans un saladier, écraser la féta.

Y ajouter les 2 œufs, le fromage râpé, un peu de sel et de poivre.

Hacher le persil et l'ajouter au mélange.

Etaler la pâte dans un plat à tarte, et la piquer avec une fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle.

Y disposer le mélange à base de fromage en le répartissant bien sur toute la surface.

Recouvrir le tout avec la seconde pâte et exercer une pression sur les 2 pâtes entre ses doigts tout autour pour bien refermer l'ensemble.

Avec un couteau, faire des traits croisés sur le dessus. Avec un pinceau, badigeonner le dessus du beurek avec du lait pour que la pâte dore à la cuisson.

Mettre le plat au four durant à peu près 45 minutes.