

BEUREK

FEUILLETÉS AU FROMAGE

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes



Ingrédients (pour 6 personnes)

- **Pâte feuilletée** (*diviser en deux*)
- 30 g de beurre
- **200g de feta frais**
- 1 grosse poignée de gruyère râpé
- 2 à 3 gousses d'ails / 1 petite poignée de persil
- 1 ou 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse (*facultatif*)

Méthode de préparation

1. **Ecraser la feta et la mélanger avec le gruyère râpé**, l'ail écrasé et le persil haché. **** Ne pas saler car le fromage l'est déjà ****
2. *Si l'on veut, on peut rajouter de la crème fraîche.*
3. **Mettre la moitié de la pâte au fond d'un plat à gratin et badigeonner de beurre fondu, puis ajouter la farce au fromage.** Recouvrir de la deuxième moitié de la pâte et bien fermer les bords en les tournant. Badigeonner à nouveau la pâte de beurre et pré-découper la préparation en formes de losanges ou de carrés avec un couteau aiguisé.
4. **Mettre au four environ 25 min à 210° C.**
5. **Servir en entrée** avec une salade verte.