

Bourekakia au Feta



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

50 minutes



ANDROUET

Ingrédients

175 g [Feta](#)
125 g sauce Béchamel
50 g beurre
1 pincée de noix de muscade
1 oeuf
8 feuilles de phyllo (pâte fine)
sel, poivre moulu

Préparation

Composez une sauce Béchamel. Faites tremper le fromage dans l'eau 5 minutes pour l'assouplir. Egouttez et écrasez-le au mortier. Passez-le au tamis. Incorporez-le à la sauce Béchamel tiède avec 1 oeuf entier. Assaisonnez. Triturez énergiquement pour obtenir une pâte lisse et homogène. Sur une planche farinée, détaillez la pâte en 8 carrés de 10 cm de côté. Beurrez l'intérieur de chacun, garnissez-le avec le mélange. Pliez latéralement en portefeuille. Soudez les bords à la pâte. Oignez le dessus au beurre fondu avec un pinceau. Enfourez sur la plaque 35 minutes à 240°.