

Bourekakia aux crevettes et Féta



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

Ingrédients

100 g de [fromage Feta](#)
300 g crevettes
1 oeuf
1 dl vin blanc
50 g beurre
50 g farine
2 l huile
6 feuilles de pâte phyllo
sel, poivre

Préparation

Dans une petite casserole, faites un beurre manié avec la farine. Détendez-le au vin blanc. Pochez et décortiquez les crevettes. Dans une terrine, écrasez le fromage dans le vin lié. Ajoutez les crevettes. Malaxez bien à la spatule. Sur une planche farinée, étendez la feuille de pâte. Découpez des disques de 7,5 cm de diamètre. Garnissez-les au moyen d'une cuillère du mélange, étendez-les soigneusement. Recouvrez d'un disque identique. Soudez à la pâte en appuyant sur les bords. Plongez dans la grande friture jusqu'au brun doré (180-200°). Servez très chaud sur serviette.