

## RECETTE DE LA FRANCOPHONIE



Liban

**Nom de la recette :**

**Pour :**

**Temps de cuisson :**

**Ingrédients :**

- 2 pâtes feuilletées toute prêtes
- 30 g de margarine
- 1 morceau de feta environ 200 g frais
- 1 grosse poignée de gruyère
- 2 gousses d'ail
- 1 petite poignée de persil
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse (facultatif)

Beurek au fromage

6 personnes

20 minutes



**Préparation :**

- 1) Ecraser la feta et mélanger la avec le gruyère râpée, l'ail écrasé et le persil haché ; ne pas saler car le fromage l'est déjà, poivrer, et si on veut, on peut rajouter la crème fraîche.
- 2) Mettre une première pâte sur un plat à tarte et badigeonner de beurre fondu, puis ajouter la farce.
- 3) Recouvrez d'une deuxième pâte et bien fermer les bords en les tournant.
- 4) Badigeonner à nouveau la pâte de beurre et pré-découper avec un couteau en losange la préparation.
- 5) Mettre au four environ 25 min à 210°C (thermostat 7).
- 6) Servir en entrée deux morceaux avec une salade verte ou en plat principal ou encore en apéro.