

Börek au fromage



Ingrédients :

- 5 grandes feuilles de brick
- 300gr de fromage au lait de vache et de chèvre
- 20gr de persil plat
- 300gr de yogourt nature
- 2 oignons
- 2 œufs
- Huile de tournesol
- Lait

Pour faire la farce:

1. Hacher finement le persil et les oignons.
2. Mélanger le persil, les oignons, le fromage, ajouter 180gr de yogourt, et rajouter quelques ml de lait.
3. Mélanger bien le tout, il faut le faire à la main, car il faut écraser le fromage, le mélange doit être homogène.
4. Pour les feuilles de brick, **préparer du liquide, à peu près 500-600ml**

Pour préparer le liquide :

5. Mettre les 2 œufs en entier et 120gr de yogourt + du lait+ 150ml d'huile de tournesol

6. Prendre la plaque, on peut mettre un papier sulfurisé ou graisser ta plaque avec de l'huile.

7. Mettre la 1ère feuille, mettre du liquide

8. Mettre la 2ème feuille, mettre du liquide, mettre la farce, la répartir bien partout

9. Mettre la 3ème feuille, mettre du liquide

10. Même chose pour la 4ème et la 5ème feuille

11. Puis mettre au four à 200°C pendant à peu près 45 minutes

Il faut que ça soit bien doré dessus et dessous, il faut surveiller. Si les feuilles gonflent, il suffit que l'on perce avec un couteau.

Bon appétit !!!