

Borek turque aux blettes et fromage



Ingrédients pour 2 pers :

- 1 paquet de feuilles filo
- 250g de feuilles de blette
- ½ oignon émincé
- Fromage au choix : Feta ou kiri ou emmental râpé
- 200ml de lait
- 1 œuf
- ½ pot de yaourt nature
- ½ c à s de jus de citron
- Huile d'olive, sel, poivre, piment d'Espelette

• Les étapes

Mettre le four à préchauffer à 200°C. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir l'oignon. Ajouter les feuilles de blettes et les faire revenir. Assaisonner avec du poivre, sel, du piment d'Espelette, une cuillère de jus de citron. Retirer du feu et laisser refroidir. Dans un bol, mélanger l'huile avec le lait, 1 cuillère à soupe de yaourt nature et 1 œuf. Graissez le plat du four avec un peu d'huile, étaler une feuille au fond que vous badigeonnez avec la préparation au lait, disposer une deuxième feuille et faites pareil pour 7 feuilles ou plus selon l'épaisseur que vous voulez donner à vos borek. Sur la 7ème feuille, répartissez la préparation aux blettes et le fromage. Couvrez avec des feuilles en badigeonnant de lait entre elles. Une fois que vous avez mis la dernière feuille, essayer de fermer votre feuilleté en mettant les bords de la feuille en dessous (comme pour une pastilla). Badigeonner le dessus soit d'huile d'olive ou du mélange au lait et œuf. Enfournier le plat et laisser cuire durant 35 à 40 minutes jusqu'à ce que le feuilleté soit bien doré. Ces boreks sont meilleurs quand ils sont servis chauds !

Source : Vous pouvez retrouver la recette ainsi que la vidéo qui détail la recette étape par étape sur Mafleurdoranger.com en recherchant la recette : Borek turque aux épinards et fromage