

Les boreks à la fête de ma grand-mère



QUANTITÉ

20 boreks



PRÉPARATION

30 minutes



REPOS

30 minutes



CUISSON

15 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

POUR LA PÂTE

- 450g de farine
- 1 cuillère à café de sel fin
- 125 mL d'huile d'olive
- 250 mL d'eau

Astuce : Si vous ne souhaitez pas faire la pâte vous-même, vous pouvez utiliser par de la pâte brisée du commerce.

POUR LA GARNITURE

- 25g de féculé de pomme de terre
- 65mL d'eau
- 250g de feta
- 50g de gruyère râpé
- 40g de parmesan râpé
- 2 œufs
- Quelques feuilles de menthe séchée
- Du sel et du poivre
- 1 jaune d'œuf
- Des graines de sésame (facultatif)



Mélangez dans un saladier la farine, le sel, l'huile et l'eau.

Pétrissez jusqu'à obtenir d'une pâte homogène qui ne colle pas aux doigts.

Laissez reposer 30 min au réfrigérateur.

Mélangez la féculé de pomme de terre de pomme de terre avec l'eau.

Pendant ce temps, écrasez la fête à l'aide d'une fourchette et réduisez en poudre la menthe séchée avec vos doigts.

Rajoutez ensuite à la "purée" la fête écrasée, le gruyère râpé, le parmesan, les œufs, la menthe, le sel et le poivre.

Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Sortez la pâte du réfrigérateur et étalez-la assez finement à l'aide un rouleau à pâtisserie.

Avec un emporte-pièce, découpez des ronds de pâte.

Au centre de chaque rond, déposez une cuillère de farce et pliez de façon à former un petit chausson.

Fermez bien les chaussons en appuyant sur les bords, badigeonnez-les de jaune d'œuf et déposez dessus des graines de sésame.

Posez les boreks sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faites-les cuire au four à 180°C pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Vous pouvez les manger chaud ou froid, à l'apéritif ou accompagnés d'une salade ou d'une soupe.