

# Bougatsa grecque



QUANTITÉ

4 bougatsas



PRÉPARATION

20 minutes



REPOS

15 minutes



CUISSON

30 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT

- 12 feuilles de pâte filo ou feuilles de brick
- 55g de semoule fine de blé dur
- 30g de farine
- 120g de sucre fin
- 1 gousse de vanille
- 600ml de lait (lait « végétal » type avoine ou lait de vache)
- 100g de beurre
- des amandes effilées (facultatif)
- de la cannelle (facultatif)
- du sucre glace (facultatif)



Dans une casserole, mélangez la farine, la semoule, le sucre et le lait. Mélangez bien.

Ouvrez la gousse de vanille en deux, grattez les points noirs à l'intérieur et ajoutez-les dans la casserole. Faites chauffer à feu moyen au mélangeant bien jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Couvrez avec un couvercle et laissez refroidir.

Préchauffez le four à 180°C.

Pendant ce temps, faites fondre le beurre au bain-marie ou au micro-ondes.

Avec un pinceau, étalez du beurre sur une feuille filo.

Posez une 2ème feuille dessus sur laquelle vous étalez du beurre, puis une 3ème sur laquelle vous étalez aussi du beurre (il faut donc 3 feuilles filo par bougatsa).

Déposez un quart de la préparation au centre de la pâte filo. Pliez la bougatsa en serrant bien. Retournez-la pour ne pas qu'elle s'ouvre dans le four, ajoutez un peu de beurre fondu sur le dessus et quelques amandes effilées et déposez-la sur une plaque allant au four.

Faites de même pour les 3 autres bougatsas.

Faites cuire au four pendant 18 minutes à 180°C.

A la sortie du four, saupoudrez de sucre glace et de cannelle.