SNACK

BUREK

★★★★★ (142)

1H 40 MINUTES
POUR 6 PIÈCES

INGRÉDIENTS

pour la farce

- 1 kg de pommes de terre farineuses
- 1 oignon, haché finement
- 150 g de fromage frais* au lait de brebis ou de vache
- sel & poivre

pour la pita en spirale

- 100 g de beurre
- 2 paquets de pâte filo (6 feuilles)
- 1 cs de graines de sésame

En accompagnement

- salade

PRÉPARATION

1. Préparation de la farce :
Eplucher les pommes de terre et les râper à l'aide d'une râpe à rösti. Disposer les pommes de terre râpées dans un torchon de cuisine et les presser afin d'en extraire le liquide. Hacher finement l'oignon. Dans une terrine, mélanger les pommes de terre râpées avec l'oignon et le fromage. Saler, poivrer.

2. Préparation de la spirale :
Faire fondre le beurre. Dérouler les feuilles de pâte. Poser 1 feuille sur un torchon légèrement humidifié et la badigeonner de beurre.

3. Répartir 1/6 de la garniture fromage/pommes de terre le long de la pâte étalée (dans le sens de la longueur), à environ 5 cm du bord. Replier le bord sur la garniture et rouler la pâte à l'aide du torchon. Enrouler la pâte en forme d'escargot et placer la pita sur une plaque recouverte de papier cuisson. Procéder de même avec le reste des feuilles.

4. Préchauffer le four à 180° C sur chaleur tournante. Badigeonner les pitas de beurre et les saupoudrer de graines de sésame. Faire cuire 30 à 40 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante.

ASTUCE

- *disponible dans les épiceries turques.
- Servir la pita chaude, tiède ou froide avec une salade ou à l'apéritif.