



LA BELLE VIE

## Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

# Börek croustillant au butternut, feta & halloumi

Pour 4 personnes | Très facile

85 min | **2.74€** La portion (prix indicatif)



Cette pâtisserie salée est faite à partir d'une très fine couche de pâte que l'on farcit de légumes, viandes, et fromage type feta.

Le börek est consommé dans les Balkans, en Turquie, en Grèce, au Moyen-Orient, dans le Caucase. Ici, nous vous proposons une version au butternut, feta et halloumi.

Facultatif : 1 ½ CàC de miel, ¼ CàC de sumac, amandes effilées

## Les ingrédients

- **0.5 pièce** de Courge butternut
- **180 g** de Halloumi
- **12 feuille** de Feuilles filo
- **180 g** de Feta
- **0.25 bouquet** de Persil plat frais
- **0.25 bouquet** de Menthe fraîche
- **0.25 c à c** de Paprika fumé
- **0.25 c à c** de Cumin moulu
- **1 pièce** de Citron jaune bio non traité
- **0.25 c à c** de Poivre noir (moulu ou en moulin)

## Étapes de préparation



**Préparation** : 25 min



**Cuisson** : 60 min



**Attente** : 0 min

### La préparation

- 1** Préchauffez votre four à 180°C (chaleur tournante).
- 2** Préparez le butternut : épluchez et coupez la moitié d'un butternut en cubes d'environ 1,5

cm.

- 3 Disposez-les sur une plaque (ou dans un plat peu profond), arrosez d'1 CàS d'huile d'olive, saupoudrez de ½ CàC de paprika fumé et ¼ CàC de cumin moulu, puis salez généreusement. Mélangez bien.
- 4 Enfournez au milieu du four pour 30 min, en remuant à mi-cuisson.

## La farce

- 5 Dans un grand saladier, écrasez grossièrement 180 g de feta à la fourchette.
- 6 Râpez 180 g d'halloumi (grille large) et ajoutez-le à la feta.
- 7 Incorporez ¼ bouquet de persil haché, ¼ bouquet de menthe hachée, le zeste d'un citron jaune et ¼ CàC de poivre.  
Facultatif : ajoutez 1 ½ CàC de miel et ¼ CàC de sumac pour une touche sucrée-acidulée.  
Mélangez et réservez.
- 8 Quand le butternut est rôti, ajoutez-le à la farce et mélangez en écrasant légèrement à la fourchette. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

## Le montage

- 9 Faites fondre environ 2 CàS de beurre.
- 10 Prenez une première feuille de filo, badigeonnez-la de beurre fondu, superposez une deuxième feuille et recommencez jusqu'à en avoir 4 superposées.  
Note : pour les filaments fins rectangulaires faites 4 couches, pour les rondes plus épaisses faites 3 couches.
- 11 Divisez la farce en 3 parts égales (ou 4 si vous utilisez les filaments ronds). Étalez un premier tiers de farce en boudin sur la base des feuilles.  
Facultatif : ajoutez quelques amandes effilées pour le croquant.
- 12 Roulez pour former un long cylindre. Répétez pour les deux autres böreks.
- 13 Disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Vous pouvez les laisser en rouleaux ou les façonner en forme d'escargot.
- 14 Badigeonnez de beurre le dessus et enfournez à 180°C pendant 30 min, jusqu'à ce que les böreks soient bien dorés et croustillants.  
C'est prêt !  
Servez tiède, avec une salade verte ou un yaourt à la menthe citronnée.