

Burek à la raclette (Sirnica)

Avant que la police du burek n'intervienne: en Bosnie, cette variété au fromage s'appelle en réalité «sirnica». Ma version associe cette pâtisserie croustillante à la raclette suisse classique. Une pâte fine, beaucoup de fromage fondu, des cornichons et du beurre. Ce n'est peut-être pas traditionnel, mais c'est super bon.

Ingrédients
Pour la pâte:
- 800 g de farine
- 500 g d'eau
- 20 g de sel

Pour la farce:
- env. 500 g de fromage à raclette, coupé en petits dés
- 5 cornichons, coupés en petits dés
- un peu de beurre liquide

Préparation
1. Pétrir la farine, l'eau et le sel en pâte souple. Couvrir et laisser reposer 1 heure.
2. Préchauffer le four à 160 -170 °C et beurrer un moule rond.
3. Abaisser la pâte aussi finement que possible sur un grand plan de travail, puis l'étirer délicatement.
4. Répartir uniformément le fromage à raclette et les cornichons sur la pâte. Arroser d'un peu de beurre fondu.
5. Enrouler la pâte en serrant bien, puis former une spirale avec le rouleau pour lui donner la forme d'un burek.
6. Déposer dans le moule à gâteau préparé.
7. Badigeonner à nouveau généreusement de beurre fondu et cuire au four 20 à 25 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
8. Laisser refroidir un peu, servir encore tiède de préférence.

Recommandation de vin:
Terrasse Tartegnin Grand Cru AOC La Côte



Terrasse Tartegnin Grand Cru AOC La Côte | Denner