

Böreks croustillants avec feta et épinards



Les böreks ne sont peut-être pas aussi connus que les kebabs ou les falafels, mais ils sont tout aussi bons. Notre variation de cette spécialité orientale contient de la feta savoureuse, des épinards et des noix croquantes.

Cette spécialité culinaire est principalement consommée en Orient et dans les Balkans, et se nomme différemment suivant les régions: Burek, Börek ou Pite. Cette délicatesse est préparée à base de yufka ou de pâte feuilletée et fourrée avec tout ce qui est bon. Les légumes ou la viande hachée vont tout aussi bien que le fromage ou, comme aujourd'hui, les épinards et la feta.

La pâte yufka est très fragile et demande beaucoup de patience lors de la préparation. Lorsque la pâte est badigeonnée de liquide avant de la travailler (voir préparation), elle se laisse plus facilement plier et mettre en forme. Celui ou celle à qui le temps ou la patience manque peut aussi former des couches dans un plat à gratin avec la pâte et la farce, à la façon d'une lasagne, avant d'enfourner. Coupés en petits morceaux, les amuse-bouches böreks font aussi bonne mine en apéritif.

- 4 à 5 yufkas (de préférence du magasin turc) ou de la pâte feuilletée
- 1 oignon haché
- 1 gousse d'ail émincée
- 150 g d'épinards frais
- 200 g de feta, émiettée
- 2 poignées de noix hachées
- 2 poignées de persil haché
- 2 œufs
- 2 dl de lait
- 0,5 dl d'huile d'olive
- Un peu de sésame pour garnir
- Sel et poivre

1. Faites revenir l'oignon et l'ail dans une poêle, ajoutez-y ensuite les épinards et poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient retombés. Assaisonnez légèrement et laissez refroidir brièvement.
2. Mélangez les œufs, le lait, l'huile, le sel et le poivre dans un récipient, réservez.
3. Abaissez les morceaux de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et badigeonnez-les avec le mélange œufs-lait. Mélangez la feta avec les épinards, les noix et le persil.
4. Déposez ce mélange sur les morceaux de pâte. Vous pouvez ensuite former les böreks, que ce soit en forme de

cigare, de paquet ou, pour ceux et celles qui se débrouillent bien, en forme d'escargot. Répétez la procédure jusqu'à ce que tous les morceaux de pâte soient utilisés.

5. Badigeonnez ensuite les böreks avec le liquide, puis saupoudrez de sésame. Pour finir, enfoumez-les 20 à 25 minutes à 200 degrés.

Temps de préparation: environ 50 minutes

Samara Rosso Basilicata IGP



Robe rubis vif. Nez corsé de griottes, de fruits candis et d'herbes aromatiques, avec des notes de vanille et de chocolat. Bouche pleine aux tanins mûrs et puissants. Finale persistante.

[Voir dans le weinshop](#)