Briwat de feta au Za'atar

Ingrédients

- 500 gr Feta
- 1 oeuf
- 1 cuillère à soupe menthe (Vriesgedroogde munt) - Verstegen
- 1 cuillère à soupe persil (Vriesgedroogde peterselie) - Verstegen
- 1 cuillère à soupe aneth (Vriesgedroogde dille) - Verstegen
- Spicemix del Mondo Za'atar - Verstegen
- 1 rouleau pâte filo
- Huile (l'huile de mais convient parfaitement)

Méthode

1. Préparez la farce en mélangeant la feta, la menthe, le persil, l'aneth et l'oeuf.
2. Superposez 2 feuilles de pâte filo et coupez 3 bandes de 5 cm de large.
3. Avec une cuillère, disposez une noix de farce dans le bas de la bande, puis fermez-la en triangle de manière à obtenir une belle enveloppe.
4. Faites de même pour le reste de la pâte.
5. Faites chauffer l'huile dans une poêle à fond épais et faites-y dorer les enveloppes.
6. Egouttez et saupoudrez généreusement de Spicemix del Mondo Za'atar.

Cette recette est de VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be