

BÖREK AUX POIREAUX

Marché :

1 paquet de pâte filo

2 poireaux

1 oeuf

2 tranches de jambon coupées en fines lamelles + quelques lardons (facultatif)

Sel

Poivre

Sauce :

1 yaourt grecque

beurre fondu environ 30g (laissez tiédir)

1 oeuf

sel

Lavez puis émincez les poireaux finement. Dans une poêle, faire fondre le beurre et un peu d'huile, puis faire suer les poireaux, assaisonnez de sel et de poivre. Durant la cuisson ajoutez un peu d'eau ou du bouillon. Remuez de temps en temps.

Laissez mijoter jusqu'à ce que le poireau soit bien fondant. Déposez le poireau dans une passoire. Laissez refroidir.

Dans une poêle faites revenir les lardons et le jambon avec un peu de beurre. Réservez.

Préparez la sauce en mélangeant le beurre fondu, le yaourt et du sel.

Mélangez le poireau avec les lardons et le jambon.

Superposez 2 feuilles filo, badigeonnez le dessus de sauce et parsemez avec votre farce aux poireaux en laissant un espace sur les bords. Enroulez pour former un boudin et à la moitié du roulage pliez les bords vers l'intérieur et continuez le roulage.

Déposez chaque boudin enroulé dans un moule en commençant par le centre où vous les déposez tel quel sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Badigeonnez les Börek avec la sauce et mettez dans le four préchauffé à 180° durant 20 à 30 mn jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.