



## BEURRECK OU FEUILLETE A LA FETA



**Pour 6 personnes:** (dans un plat à four de 18 par 25 cm environ)

500 g de féta égouttée

80 g de gruyère râpé

20 feuilles de filo de la taille de votre plat

3 œufs+1 jaune

1 botte de ciboulette hachée très fin

Beurre fondu (je n'ai pas mesuré, mais j'en ai bien utilisé 60 g)

Poivre

Préchauffer votre four à 200°.

Dans un saladier, écraser la féta à la fourchette, lui incorporer le gruyère râpé et les œufs battus en omelette et la ciboulette. Poivrer généreusement. Ne pas ajouter de sel, la féta est suffisamment salée.

Couper les feuilles de filo aux ciseaux à la taille exacte de votre plat et les poser les unes sur les autres, une à une; dans le plat en beurrant chaque feuille au pinceau. A la dixième, étaler le mélange féta-œufs et recouvrir avec les 10 dernières feuilles en les beurrant comme les 1<sup>ères</sup>. Dorer le dessus avec le jaune d'œuf et dessiner des parts avec la pointe d'un couteau assez fin en entamant bien le feuilletage supérieur.

Cuire environ 30 à 40 mn, le dessus doit être gonflé et doré.

Servir chaud ou froid avec une salade assaisonnée à l'huile d'olive et au citron.