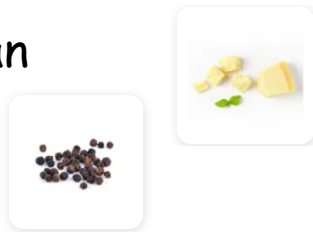
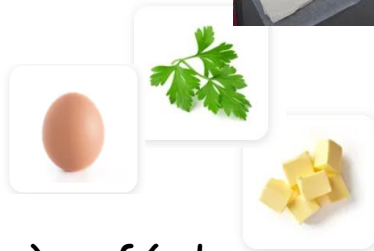




TIROPITA GREC

INGREDIENTS

- 200g de féta
- Pâte filo
- Persil
- 2 œufs
- Beurre
- 1 cuillère à café de parmesan
- Poivre



USTENSILES

- Saladier
- Couteau
- Fourchette
- Petite cuillère
- Planche à découper
- Pinceau de cuisine
- Plaque de four



Préparation :

- 1/ Ecraser la féta dans le saladier avec une fourchette.
 - 2/ Hacher le persil.
 - 3/ Ajouter le dans le saladier ainsi que le parmesan, les œufs et un peu de poivre.
 - 4/ Découper la pâte filo en lanières (4 bandes par feuille)
 - 5/ Faire fondre un peu de beurre au micro-ondes.
 - 6/ Badigeonner une lanière de pâte de beurre fondu à l'aide du pinceau.
 - 7/ Placer une bonne cuillère de la préparation au bout de la lanière et plier en triangle.
 - 8/ Recommencer avec une nouvelle lanière de pâte jusqu'à avoir utiliser toute la préparation.
 - 9/ Placer les triangles sur la plaque de four, les badigeonner de beurre fondu.
 - 10/ Faire cuire 15 minutes à 190°C.
- A déguster chaud avec une salade verte.