

TRIANGLES A LA FETA

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min



4 feuilles de pâte Filo

200 g de feta

75 g de crème liquide

1 jaune d'œuf

25 g d'amandes hachées ou pignons

1 cuillère à soupe de persil ciselé (ou coriandre)

1 citron non traité

8 pincées de muscade râpée

8 pincées de poivre moulu

sel

25 g de beurre

- 1 Allumer le four à 180°C (th 6).
- 2 Dans une terrine, écraser la feta avec une fourchette et incorporer crème liquide et jaune d'œuf. Ajouter les amandes, le persil, le poivre, la noix de muscade et saler légèrement.
- 3 Laver le citron et râper son zeste au dessus de la terrine. Bien mélanger.
- 4 Faire fondre le beurre.
- 5 Couper les feuilles de pâte Filo en 4 en les doublant. Disposer 1/8 de la préparation à la feta dans un coin et plier suyvant le schéma afin de former un triangle.
- 6 Ranger les triangles sur une plaque antiadhésive ou sur une toile en silicone.
- 7 Les badigeonner de beurre fondu.
- 8 Enfourner et laisser cuire 12 à 15 min jusqu'à ce qu'ils soient blonds-dorés.
- 9 Servir tièdes.