

# TRIANGLES DE POTIRON AUX LARDONS & FETA

Pour un certain nombre de petits triangles

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 + 20 min



**1 oignon**

**300 g de potiron**

**6 tranches fines de poitrine de porc**

**feta**

**poivre**

**huile d'olive**

**feuilles de pâte Filo**

**beurre**

- 1 Eplucher et hacher l'oignon.
- 2 Peler le potiron et le couper en petits dés.
- 3 Détailler les tranches fines de poitrine de porc en fines lanières.
- 4 Couper la feta en petits dés.
- 5 Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir l'oignon et les dés de potiron en remuant pendant 2-3 min, ajouter les lanières de lardons, poivrer (pas de sel avec le lardon), remuer pendant 2-3 min puis baisser le feu, couvrir et laisser cuire à l'étouffée pendant 5 à 10 min jusqu'à ce que le potiron soit tendre mais pas défait.
- 6 Préchauffer le four à 180°C.
- 7 Découper des lanières de pâte Filo, les doubler, déposer un peu de compotée de potiron-oignon-lardon dans un coin, y ajouter quelques dés de feta et plier les lanières pour obtenir des triangles. Les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 8 Faire fondre un peu de beurre et en badigeonner les triangles (je ne le fais que sur la face supérieure).
- 9 Faire cuire 20 min environ jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- 10 Déguster chaud.