

FACILE

Pour ⁶4 personnes

35 min de préparation

20 à 25 min de cuisson

Coût €

PITA À LA FETA ET MENTHE

*Pâte à pain pita (voir recette p. 14) • 500 g de feta • 1 bouquet de menthe • 250 g de yaourt grec
• 2 œufs + 1 (pour la dorure) • 1 cuil. à soupe de miel • 1 cuil. à soupe de graines de sésame
• Un peu d'huile pour le plat*

Préparez la pâte à pain pita. Placez-la au frais.

Réalisez la farce. Effeuillez et ciselez la menthe. Écrasez la feta à l'aide d'une fourchette et mélangez-la avec le yaourt grec, la menthe, les œufs et le miel.

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Sortez la pâte du réfrigérateur, étalez-la puis découpez des carrés de 8 cm de côté. Placez au centre de chaque carré 2 cuil. d'appareil. Mouillez les extrémités de la pâte et pliez-la à partir des 4 coins vers l'intérieur.

Badigeonnez les chaussons avec l'œuf battu et saupoudrez de graines de sésame puis disposez-les dans un grand plat huilé. Enfournez pour 20 à 25 min de cuisson.

Dégustez chaud.