

Börek au fromage et aux blettes

Pour 6 personnes

Environ 500g de blettes

1 poignée de feuilles de menthe fraîches

2 cuil à soupe d'huile de sésame

300g de faisselle de chèvre

200g de feta

200ml de crème fraîche épaisse

3 œufs+1 jaune pour la dorure

se, poivre

1 cuil à soupe de graines de sésame

1paquet de feuilles filo

Préchauffez le four à 170°C.

Lavez et hachez les cotes et les feuilles de blette.

Dans une casserole faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile de sésame, ajoutez les blettes hachées et les feuilles de menthe, couvrez et faites revenir à feu moyen pendant une dizaine de minutes, laissez refroidir.

Dans un saladier mélangez la faisselle de chèvre, la feta émiettée, la crème fraîche, les œufs, salez, poivrez et ajoutez les graines de sésame. Incorporez les blettes cuites et refroidies, mélangez bien.

Dans un plat à gratin déposez 4 couches de feuilles filo en les badigeonnant chacune d'huile d'olive, recouvrez-les d'1/3 de la préparation au fromage frais et aux blettes. Remettez une couche de 2 feuilles filo badigeonnées d'huile d'olive, puis répartissez le deuxième tiers de préparation au fromage frais, de nouveau recouvrez de 2 feuilles filo huilées et pour finir répartissez le reste de préparation au fromage frais et recouvrez par 4 feuilles filo huilées.

Badigeonnez le borek de jaune d'œuf et saupoudrez des graines de sésame, pavot et courges.

Enfournez à 170°C pendant 50 minutes.