**bÔreks au sainte-maure**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Pour 4 personnes**

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 10minutes

****

**Ingrédients**

200 g de Sainte-Maure

5 brins de persil

1 œuf

36 triangles de pâte filo

25 g de beurre fondu

Sel et poivre

Lavez et ciselez le persil. Dans un petit saladier, émiettez le fromage, ajoutez l’œuf, le persil, mélangez, salez et poivrez.

Coupez des triangles de pâte filo d’environ 15 cm de côté. Placez devant vous, pointe vers le haut, superposez 2 triangles de pâte filo, collés, l’un sur l’autre avec du beurre fondu.

Préchauffez le four à 180°C.

Déposez un petit boudin de farce à 2 cm du bord inférieur et à 4 des bords gauches et droite. Repliez les deux côtés vers l’intérieur, puis roulez vers le haut jusqu’à ce qu’il ne reste que la pointe. Badigeonnez la pointe avec du beurre fondu afin qu’elle colle au rouleau. Répétez l’opération pour le reste des ingrédients.

Disposez-les sur une plaque et faites-les cuire 10 mn au four à 180°C pour qu’ils soient bien dorés. Servez-les tièdes.

**Astuce :** vous pouvez également réaliser cette recette avec un chaource.

****

**Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel**