

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## BORREKITAS



**Pour 15 Borrekitas (chaussons)**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 50 min**

### Ingrédients pour la pâte :

- 11 cl d'huile végétale
- 11 cl d'eau
- 300 g de farine
- 50 g de yaourt nature
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 oeuf battu pour la dorure

### Ingrédients pour la garniture :

- Au choix ou avec les restes de rôti comme les miens
- Les restes d'un poulet rôti farci de foie de volaille
- Un peu d'emmental râpé ou de fêta écrasée

### Préparation :

Versez l'huile et le sel dans une casserole avec l'eau et portez à ébullition. Retirez du feu, ajoutez la farine et le yaourt, en mélangeant bien le tout avec cuillère de bois pour que la pâte soit ferme. Laissez refroidir, Couvrez et réservez pendant que vous préparez la garniture.

Coupez les restes du poulet rôti en petits morceaux, mettez-les dans un petit saladier et ajoutez le fromage râpé ou de la fêta écrasée (je vous conseille vivement la fêta), mélangez le tout. Laissez de côté.

Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique. Pour formez les chaussons avec l'appareil à chaussons comme sur les photos, étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie puis découpez des cercles de pâte avec votre appareil, mettez la garniture au milieu puis repliez l'appareil pour formez un chausson.



Si vous ne possédez pas l'appareil à chausson, vous étalez la pâte puis faites des cercles d'environ 10 cm de diamètre. Mettez la garniture au centre de chaque disque et repliez la pâte en forme de demi-lune. Découpez le surplus de pâte avec le bord d'un verre pour obtenir des morceaux bien nets, puis pressez sur les bords du bout des doigts pour bien les souder.

Avec un pinceau, étalez l'oeuf battu sur les borrekitas.

Préchauffez le four à 170°.

Disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et faites cuire 50 minutes, jusqu'à ce que les borrekitas soient bien dorées.

[www.paprikas.fr](http://www.paprikas.fr)