



SOU BEUREK COMME EN ARMENIE

1 paquet de Youfka - 500g fêta - 1/2 botte de persil plat - poivre –

Sauce :

100g beurre - 3/4 de litre de lait entier - 3 oeufs entiers - poivre - sel –

Chauffer doucement le lait et le beurre jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Battre les 3 oeufs, les ajouter au lait-beurre. Poivrer. Saler légèrement. Mélanger.

Hacher le persil et couper en dés la fêta. Déposer dans un saladier. Poivrer.

Dans un plat métallique à bords assez hauts beurré, poser une 1ère feuille. La plisser de façon à ce qu'elle ne dépasse que de 1 à 2 cm du bord supérieur du plat. Verser 150ml de sauce. Poser une 2ème feuille, verser 150ml de sauce. Une 3ème feuille, puis 150ml de sauce. Répartir toute la farce, la couvrir d'une 4ème feuille et verser 150ml de sauce. Enfin poser la 5è et la 6è (si le paquet en contient 6 comme moi) en faisant de jolis plis et en la rabattant sur les bords en l'enfonçant. Verser le reste de sauce et tapoter "tendrement" le tout du plat de la main.

Cuire à four préchauffé à 180° (th.6) pendant 35 minutes (il ne doit plus y avoir de liquide).

Servir soit en petites parts carrées soit en parts comme une tarte.

Se déguste aussi bien chaude que froide (pourquoi pas pour un pique-nique...)