



FEUILLETES POIREAU/FETA/FENOUIL

6 feuilles de filo - 200g de blanc et vert de poireau - 200g fêta - 25g parmesan fraîchement râpé - 1 oeuf - 1 càs de graines de fenouil - 25g beurre - sel - poivre - Pour la cuisson : 25g beurre fondu - 1 càc de graines de fenouil –

Laver les poireaux. Les couper en fines rondelles. Ecraser la fêta. Dans un saladier, battre l'oeuf, y ajouter la fêta et le parmesan. Poivrer. Ajouter les graines de fenouil. Fondre le beurre dans une poêle, y faire blondir les poireaux. Retirer du feu. Les verser dans le mélange précédent.

Préchauffer le four à 210° (th.7). Couper les feuilles de filo en 3 dans la longueur. Tremper un pinceau dans le beurre fondu. Etaler sur les feuilles. Déposer 1 càs de farce au bord, rabattre les deux bords sur la farce. Rouler la feuille en enfermant la farce et passer le pinceau. Les poser sur la plaque à pâtisserie. Les tartiner de beurre fondu et les parsemer de graines de fenouil.

Mettre à cuire ~15 min jusqu'à ce que les feuilles de filo soient dorées et croustillantes.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr