

# Beureks arméniens à la feta et aux épinards



## Ingrédients pour une trentaine de triangles :

une dizaine de feuilles de pâte brik  
200 g de feta  
2 gousses d'ail hachées  
huile d'olive

200 g d'épinards frais ou surgelés  
100 g de gruyère râpé (j'avais pas, j'ai mis du Parmesan)  
1 œuf battu  
poivre, sel

## Préparation :

Faire cuire les épinards à la vapeur pendant 5 minutes.

Ajouter la feta émiettée, l'ail, l'œuf et le gruyère râpé. Saler, poivrer et mélanger soigneusement le tout à l'aide d'une fourchette.

Avec des ciseaux, couper des bandes d'environ 6 cm de largeur dans les feuilles de pâte brik.

Déposer une cuillère à café du mélange épinards-feta au bord de la bande, et plier de manière à former un triangle.

Disposer chaque triangle sur la grille du four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Une fois que tous les triangles sont prêts, les badigeonner d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.

Faire préchauffer le four à 200 °C.

Enfourner les beureks pendant 15 minutes en les retournant à mi-cuisson. La pâte doit être bien dorée.