

## Burek (feuilleté au fromage frais)

### Ingrédients

Pour 1 moule à charnière de 24 cm de Ø  
Pour 10 pièces

papier sulfurisé

beurre pour le moule  
farine pour abaisser la pâte

farce:

100 g de demi-crème acidulée  
3 jaunes d'oeufs  
200 g de fromage frais (type féta), émietté  
3 blancs d'oeufs, en neige ferme  
sel  
poivre

375 g de pâte feuilletée  
15 g de beurre liquide, refroidi



### Préparation

Préparation: 30 minutes  
Prêt en 30 minutes

1. Farce: mélanger la crème acidulée, les jaunes d'oeufs et le fromage frais. Incorporer délicatement les blancs en neige, assaisonner.
2. Garnir le moule de papier sulfurisé, beurrer et fariner les bords. Couper la pâte feuilletée en 3 parts de 125 g chacune. Abaisser chaque part en rond, de façon à former 3 disques de 25 à 26 cm de x (la pâte rétrécit un peu à la cuisson). Déposer le premier disque de pâte au fond, garnir avec la moitié de la farce. Déposer le deuxième disque, répartir la seconde moitié de la farce. Badigeonner le troisième disque de beurre, déposer sur le gâteau.
3. Cuire 25-30 min au milieu du four préchauffé à 200 °C.

Le fromage frais suisse type féta, au lait de vache, est disponible chez Coop (Ilios).

### Valeurs nutritionnelles

Une part contient: 258 kcal; protéines: 7 g; lipides: 21 g; glucides: 12 g.