



2 pers.



Plat



20 min



20 min

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée abaissée
- 500 gr d' épinards frais
- 1 petit oignon ciselé
- 1 gousse d' ail hachée
- 200 gr de Gruyère AOP doux
- 50 gr de pignons
- 1 œuf pour la dorure



Préparation

Faire revenir l' oignon et l' ail dans un peu de beurre.

Ajouter les épinards et les faire fondre. Refroidir le tout.

Ajouter les pignons et les cubes de Gruyère AOP.

Sur une moitié de votre pâte feuilletée déposer cette masse en boudin.

Recouvrir le tout avec l' autre moitié de la pâte feuilletée. Fermer les bords à l' aide d' une fourchette.

Enfourner le börek à 200° chaleur tournante durant 20 min. Aussitôt servir votre börek avec une sauce tomate pimentée et de la salade.