



Feta Crispy

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 2 pers.

Préparation | 10 min

Cuisson | 40 min

INGRÉDIENTS

- 4 feuilles de pâte filo
- 1 Feta
- 4 tranches de gouda
- 30 g de beurre
- 1 pincée de curry
- Herbes de provence
- Sésame

Badigeonnez une feuille de pâte filo avec du beurre fondu, déposez 2 tranches de gouda.

Venir déposer la feta.

Recouvrez-là de 2 tranches de gouda.

Enfermez votre feta dans la pâte filo, roulez-la dans une autre pâte filo beurrée. Ainsi de suite jusqu'à épuisement des feuilles.

Déposez la feta dans un plat beurré.

Beurrez-là bien, saupoudrer de sésame.

Enfournez pour 25 à 30 min dans un four préchauffé à 180°C.