# Tiropita

Par La Popotte sans chichis

## Ingrédients

23 cl de lait
30 g de beurre
30 g de farine
2 oeufs
400 g de feta
1 paquet de pâte filo
Huile d'olive
Noix de muscade
Sel,poivre

## La béchamel

Dans une casserole, faire fondre le beurre. Quand il est fondu, ajoutez la farine d'un coup.

Bien mélangez au fouet, ajoutez le lait petit à petit sans cesser de remuer.

Assaisonnez en sel, poivre et noix de muscade.

## Farce fromagère

Dans un saladier, émiettez la feta, ajoutez la béchamel, les œufs. Poivrez.

## Dressage de la Tiropita

Huilez votre plat et venir déposez la moitié de vos feuilles de pâte filo (que vous aurez au préalable découpé si besoin).

Huilez au pinceau entre chaque feuille.

Versez la farce à la feta puis recouvrez-là avec les feuilles de pâte filo restantes (beurrez entre chaque ajout de feuilles).

Enfournez dans un four préchauffé à 180°C et cuire pendant 40 à 45 min en tournant le plat si besoin pour que votre Tiropita soir dorer de tous les côtés.

Laissez reposer quelques minutes puis servez.