

Chypre

Tyropitakia



A Chypre, les tyropitakia font partie de la grande variété des entrées confectionnées à base de pâte philo farcie de divers aliments. Il existe ainsi des variantes à la viande ou aux épinards.

Ingrédients pour 6 personnes :

- 250 gr de feta ;
- 1 tasse de parmesan râpé ;
- 2 œufs ;
- poivre ;
- persil haché ;
- 125 ml de beurre fondu ;
- 500 gr de pâte philo.

Préparation :

Écraser la feta avec une fourchette, ajouter le parmesan râpé, les œufs et le poivre.

Découper la pâte en lanières de 25 x 5 cm, les entasser pour qu'elles ne sèchent pas. Badigeonner chaque morceau de beurre fondu, mettre une cuillerée à café de mélange du fromage à un bout, plier un coin de façon à former un triangle.

Répéter l'opération jusqu'à l'épuisement de la pâte.

Disposer les tyropitakia sur une plaque beurrée et les badigeonner avec le reste du beurre. Faire cuire pendant 15 min (les tyropitakia doivent être bien dorés) à four modéré (200°C). Servir chaud.