

Les fétakroks

Pour 8 fétakroks • Préparation : 40 minutes • Cuisson : 20 minutes

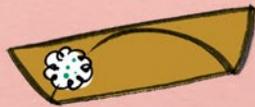
Ingrédients

-  200 g de féta (c'est un fromage grec)
-  150 g de fromage frais nature
-  80 g de gruyère râpé
-  8 feuilles de brick
-  50 g de beurre fondu
-  20 feuilles de menthe hachées
-  1/2 bouquet de persil plat haché
-  du poivre

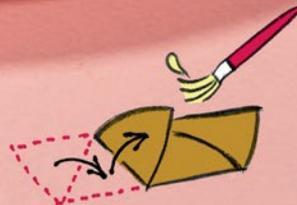
ILS SENTENT TROP BON, CES P'TITS CHAUSSONS!



1 Écrase la féta. Pour faire la farce, mélange les 3 fromages avec la menthe, le persil et le poivre. Allume le four à 180 °C.



2 Coupe chaque feuille de brick en deux. Pose une cuillerée à soupe de farce sur un côté de la feuille.



3 Rabats plusieurs fois la feuille de brick jusqu'à obtenir un triangle. Badigeonne ensuite le fétakrok avec le beurre fondu.



4 Pose le triangle sur une plaque couverte de papier cuisson. Fais de même pour les autres fétakroks. Mets au four 20 minutes.