



Fourrés à la féta les borékas se mangent accompagnés d'olives et d'œufs.

Cuisine judéo-espagnole

## Recette des borékas

Par Françoise Apiou-Pardo – mai 2016

### Ingrédients

#### *Pour la pâte*

- 500g de farine
- 1 verre d'eau
- 1 verre d'huile d'arachide (ou autre)
- 1 pincée de sel

#### *Pour la farce*

- 200g de gruyère rapé
- 200g de feta
- 3 œufs
- (- 1 pomme de terre)

### Recette

#### *Pour la pâte*

Dans une casserole, verser un verre d'huile d'arachide, un verre d'eau, et une pincée de sel puis bien mélanger

Faire bouillir le mélange

Une fois que le mélange commence à bouillir, enlever la casserole du feu et ajouter les 500g de farine

Bien mélanger le tout pour former une pâte homogène

Lorsque le mélange a un peu refroidi, malaxer la pâte à la main puis la laisser reposer 1h30 à température ambiante

### *Pour la farce*

Dans un saladier, verser les 200g de gruyère râpé  
Ecraser les 200g de feta et les ajouter au gruyère, bien mélanger  
Ajouter 2 œufs plus 1 blanc d'œuf (garder le jaune pour plus tard)  
Bien mélanger la farce

Si l'on souhaite, on peut ajouter une pomme de terre écrasée

### *Fabrication des borekas*

Retravailler un peu la pâte qui vient de reposer

En prendre un morceau puis l'étaler pour qu'elle ait l'épaisseur d'un lobe d'oreille  
A l'aide d'un emporte pièce, former un rond puis le farcir  
Repiler le rond sur la farce de manière à former un petit chausson puis bien le fermer à l'aide de ses doigts

Répéter l'opération pour former tous vos borekas

Une fois tous vos borekas formés, à l'aide d'un pinceau, dorer les avec le jaune d'œuf que vous aviez mis de côté

Saupoudrer les borekas avec un peu de gruyère râpé

Enfourner les borekas environ 20 minutes à 160°C (ajuster en fonction du four utilisé)