

ARIANE'S GÜL BÖREK

« Roses » aux épinards et au fromage feta

 60-70 minutes

INGRÉDIENTS

- Épinards
- Feta
- Oignons verts (facultatifs)
- 2 œufs
- Menthe
- Origan
- Graines de cumin entières
- Paprika
- Piment de la Jamaïque
- Huile d'olive
- Poivre noir
- Feuilles de pâte phyllo du commerce
- Beurre, lait, lait d'amande ou huile d'olive
- Graines de sésame
- Graines de nigelle
- Noix hachées (facultatif)



ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Hacher et mélanger les épinards, le fromage feta, un œuf, les épices et l'huile d'olive dans un grand bol.
3. Étendre la pâte sur une surface plane.
4. Étaler un tiers du mélange en formant une ligne dans le sens de la longueur au centre de la pâte.
5. Mélanger le beurre, le lait, le lait d'amande ou l'huile d'olive avec le deuxième œuf.
6. Badigeonner délicatement le mélange d'œuf sur la pâte, autour du mélange d'épinards.
7. Replier la pâte autour du mélange d'épinards et la rouler pour former un long boudin.
8. Pour plusieurs petites portions, enrrouler le boudin sur lui-même en spirale et replier l'extrémité en dessous. Répéter les étapes 4 à 6 avec le reste du mélange.
9. Pour une grande rose à partager, enrrouler le boudin sur lui-même pour former une spirale. Répéter les étapes 4 à 6 avec le reste du mélange et joindre les autres boudins bout à bout jusqu'à l'obtention d'une grande spirale.
10. Placer le tout sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin ou d'un tapis de cuisson en silicone.
11. Badigeonner de nouveau du mélange d'œuf, garnir de graines de sésame, de graines de nigelle et de noix hachées.
12. Cuire au four à 350 °F pendant 45 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante.