



## Recette traditionnelle d'Albanie Burek au fromage



### Ingrédients de la pâte du burek :

- 500 g de farine
- un peu de sel
- environ 250 ml d'eau selon le taux d'absorption de votre farine

### Farce du Burek :

150 g de fromage maison (genre feta)+ un peu de crème fraîche + accessoirement des jaunes d'œufs battus

### Préparation du burek :

Préparer la pâte du burek en mélangeant la farine, le sel puis ajouter l'eau peu à peu jusqu'à obtention d'une pâte ferme mais souple mais pas collante. Diviser la pâte en boules de la taille du poing et les déposer sur un plan de travail fariné.

Avec un rouleau à pâtisserie, aplatir chaque boule en une fine galette (le diamètre dépend de la taille du plat, mais 60cm avec 2 mm d'épaisseur, ça va bien).

Etaler la farce sur la galette et la rouler.

Mettre ce « boudin » dans un moule rond. Placer l'extrémité du boudin au milieu du moule et l'enrouler sur lui-même et faire la même chose avec les autres boules de pâte en continuant la spirale du premier. Etaler le reste de crème sur le burek pour le faire bien dorer au four.

### Cuisson du burek :

faire cuire au four préalablement préchauffé à 200°C jusqu'à ce que le burek soit bien doré (environ 30 à 45 minutes).

### Variante possible sur les farces :

Farce à la viande : faire revenir 1 oignon avec un peu d'huile d'olive dans une poêle, ajouter de la viande hachée et laisser cuire. Saler, ajouter des épices et herbes.

Farce aux légumes : ...ce que vous aimez.

