

Sou-borek à l'égopode

Cette recette d'origine arménienne est la version familiale des chaussons au fromage individuels. L'égopode est ici utilisée à la place du persil.

Ingrédients pour 6 personnes

200 à 300 g d'égopode haché grossièrement (jeunes feuilles ou limbe blanchi et égoutté si elles ne sont pas assez tendres)

10 feuilles de brick ou de pâte filo

125 g de beurre fondu ou clarifié

400 g de feta

3 œufs

Poivre du moulin

Le beurre fondu peut être remplacé par de l'huile d'olive.

Attention, ne pas saler le mélange, la feta l'étant en général suffisamment !

Préparation

Mélanger la feta écrasée à la fourchette, les œufs et l'égopode. Poivrer et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Dans un plat beurré (huilé), superposer 5 feuilles de brick largement beurrées (ou huilées) au pinceau, puis étaler dessus l'appareil. Couvrir avec les 5 dernières feuilles de brick, également beurrées (ou huilées).

Enfourner à four moyen jusqu'à coloration des feuilles de brick.

Servir chaud.

Recette : d'après *Le Petit Traité Rustica des plantes sauvages comestibles* de Calenduline, Christophe Monplaisir et Laurent Stubbe, Rustica Éditions, 2014, p. 47.