

# BÖREK AUX EPINARDS, PIGNONS ET GRUYERE AOP



Préparation : 20 min.    Cuisson : 20 min.    Ingrédients : 4 pers.

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 pâte feuilletée abaissée</li><li>• 500 g d'épinards frais</li><li>• 1 petit oignon ciselé</li><li>• 1 gousse d'ail</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• 200 g de Gruyère AOP</li><li>• 50 g de pignons</li><li>• 1 œuf pour la dorure</li></ul> |
|--|---|

1. Faire revenir l'oignon et l'ail dans un peu de beurre.
2. Ajouter les épinards et les faire fondre. Refroidir le tout.
3. Ajouter les pignons et les cubes de Gruyère AOP.
4. Sur une moitié de votre pâte feuilletée déposer cette masse en boudin.
5. Recouvrir le tout avec l'autre moitié de la pâte feuilletée. Fermer les bords à l'aide d'une fourchette.
6. Enfourner le börek à 200°C chaleur tournante durant 20 minutes.
7. Aussitôt servir votre börek avec une sauce tomate pimentée et de la salade.

**BON APPETIT**