



Collations

Petites roulades de pâte phyllo à la feta et au riz

Pour 6 personnes.

Ingrédients

2 poivrons rouges
100 grammes de ricotta
200 grammes de feta (en fins morceaux)
250 grammes riz (cuit)
2 cuillères à soupe de basilic (finement haché)
beurre (fondu)
huile d'olive
poivre
sel

Pour la pâte

200 grammes de farine (tamisée)
1 œuf (battu)
800 millilitres de lait (warm)
3 cuillères à café de beurre (chaud)
vinaigre (quelques gouttes)
1/4 cuillère à café sel

Méthode de préparation

Pour la pâte mélangez ensemble avec vos mains la farine, le sel, l'œuf, le lait, 2 cc de beurre fondu et le vinaigre. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte ferme et molle qui ne colle plus au plan de travail. Graissez l'extérieur de la boule de pâte avec le restant du beurre fondu. Couvrez et laissez reposer 1 heure.

Entretemps badigeonnez l'intérieur des poivrons d'huile d'olive et placez-les sur une plaque de cuisson pendant 40 minutes dans un four à 180°. Déposez-les encore chauds dans un plat et couvrez d'un film alimentaire. Enlevez la peau et hachez finement la chair.

Roulez la pâte aussi fine que possible puis étirez-la le plus possible sans la déchirer. Coupez-la ensuite en petits carrés. Mélangez ensemble la ricotta, la feta, le riz, le basilic, le poivron, poivre et sel. Badigeonnez chaque petit carré de pâte avec du beurre fondu. Versez dessus 1 cs du mélange de riz. Enroulez et badigeonnez de nouveau avec du beurre fondu. Déposez sur une plaque de cuisson et enfournez 20 minutes à 180°.

