



Chaussons à la feta



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

250 grammes de feta (olympus, émiettée)
1 poignée de menthe (hachées finement)
1 poignée de persil (haché finement)
1 cuillère à soupe d'oregano (séché)
4 cuillères à soupe de beurre liquide
1 paquet de pâte sablée
huile de friture (Vandemoortele)

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez la menthe, le persil, l'origan, la feta et le beurre.
- 2.** Étalez la pâte et découpez des triangles.
- 3.** Répartissez la farce sur les triangles, repliez-les et scellez-les bien.
- 4.** Faites cuire les chaussons dans l'huile de friture bien chaude.