

Sigara Böreği ; Brick croustillant à la feta et sauce à l'ail |

Recette pour 12 tapas



Description

Le Sigara Böreği est une spécialité turque composée de rouleaux de feuilles de brick farcis avec une préparation à base de fromage feta, de persil et d'oignons.

L'astuce du chef

Une fois votre paquet de feuille feta ouvert, assurez-vous de les utiliser rapidement, sinon garder un chiffon légèrement humidifié dessus pour éviter le dessèchement des feuilles.

Les Sigara Böreği peuvent être préparés à l'avance et congelés crus avant la cuisson. Il suffit de les sortir du congélateur et de les faire frire directement avant de servir.

Vous pouvez également ajouter d'autres ingrédients à la farce, tels que des épinards, du bœuf haché ou des champignons, selon votre préférence.

Ingrédients

Ingrédients

- 6 Feuille(s) Brick
- 250 Gr Feta de brebis
- 150 Gr Oignon
- 12 Branche(s) Persil plat
- 1 Unité(s) Oeuf
- 1 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)

- Sel et poivre

Sauce à l'ail

- 2 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)
- 2 Gousse(s) Ail
- 180 Ml Huile de canola
- 1 Cuil. à soupe Jus de citron

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

- Préchauffez votre **Friteuse** à **375 F°**

Mise en place

Émiettez la feta.

Hachez finement le persil plat.

Ciselez finement l'oignon.

Les cigares

La farce

Dans un grand bol, mélangez la feta émiettée, l'oignon haché, le persil haché, l'huile d'olive, l'œuf battu, le sel et le poivre noir moulu jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien incorporés.

Montage

Préparez les feuilles de brick en les coupant en deux (pliez sur elle-même les demi-sphère pour en faire deux triangles) ou en quatre (superposez deux triangles).

Placez sur votre plan de travail une feuille de brick et la badigeonner de blanc d'œuf sur tout le contour, à l'aide d'un pinceau. Déposez environ 2 cuillères à soupe de farce (30 grammes) à une extrémité de la feuille de brick.

Pliez les côtés gauche et droit de la feuille de brick sur la farce et rouler fermement pour former un cylindre. Répétez le processus avec les autres feuilles de brick et la farce.

Cuisson

Faites chauffer de l'huile de friture dans une casserole ou une friteuse à 350°F/375°F.

Faites frire les Sigara Böreği dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants, environ 2 à 3 minutes. Égouttez sur du papier absorbant.

Sauce à l'ail

Commencez par mixez les gousses d'ail (préalablement dégermées) avec les blancs d'œufs aisi qu'une pincée de sel, ensuite ajoutez l'huile en filet et terminez avec le jus de citron.

Présentation

Servez les Sigara Böreği chauds, garnis de feuilles de persil frais et accompagnés de quartiers de citron ou tomate cerise pour une touche acidulée.

Bon appétit!