

## Echange de savoirs Byrek (burek), par ALBANA & ALKETA

Byrek, baklava, cramique, moambe... participent à l'alphabet des échanges de savoirs cuisines.

Cuisiner ensemble, plaisir de découvrir de nouvelles recettes et saveurs.

Plaisir de transmettre sa cuisine, celle que l'on a apprise, qui s'est transmise.

Apprendre les gestes qui mêlent et transforment les ingrédients les plus simples : de la farine à la galette fine qui virevolte entre les doigts.

Plats de fête ou du quotidien sont autant d'occasion de raconter sa culture, des moments de vie.

De la marmite, la parole monte, les mots s'échangent...:

### Ingrédients :

- \*700 g de farine
- \*1.5 verre d'eau
- \*1 pincée de sel
- \*200 g de beurre
- \*1 tasse à café de huile de tournesol ou de maïs

### Pour la farce :

- \*500 g de fromage danois
- \*5 œufs

### Préparation :

Prenez un saladier et versez l'eau, ajoutez le sel et après ajoutez peu à peu la farine en mélangeant à l'aide d'une cuiller en bois et préparez la pâte comme une pâte à pizza.

Laissez reposer pendant 10 ou 15 min.

Pendant ce temps, préparez la farce. Mettez les œufs et le fromage coupé en petits morceaux dans un bol. Mélangez bien.

Dans une petite casserole mettez le beurre et faites-le cuire.

Pour faire la pâte feuilletée, coupez la pâte en petites morceaux de +-30 g et formez des boules.

Etirez-les un peu à l'aide d'un rouleau. Ensuite prenez deux parts de pâte, mouillez-en une pièce d'une côté dans l'huile et mettez ensemble les deux pièces et commencez les travailler .

Pour obtenir une grande feuille travaillez avec les mains. D'abord commencez par les côté et après quand la feuille commencera à agrandir travaillez-la comme pour ouvrir la pizza , toujours avec les mains.



Mettez la feuille dans un plat beurré et ajoutez sur elle deux ou trois cuillers de farce et deux cuillers de beurre cuit dans toute la surface de la feuille .Faites la même chose avec les autres pièces de pâte et superposez les feuilles obtenue .N'oubliez pas de mettre toujours la farce et le beurre sur chaque feuille.

Mettez le plat dans le four préchauffé à 180° et laissez le cuire pour 20 ou 30 minutes.

Servez avec du yaourt dans un verre.

Bon appétit à tous.

