

# Rouleaux croustillants à la féta

Pour 6 à 8 personnes

1 gros paquet de pâte filo (500 g)

500 g féta

20 feuilles de menthe

200 g de beurre doux

3 œufs

15 cl de lait

2 pincées de cumin

Emiettez à la fourchette la féta, incorporez la menthe finement ciselée et du poivre. Mélangez bien. Faites fondre le beurre. Prenez trois feuilles de pâte filo, bien superposées, étalez une cuillerée à soupe de beurre fondu entre la première et la deuxième feuille.

Déposez deux cuillerées à soupe farce de féta puis étalez le tout au bas des feuilles. Avec le fin rouleau à pâtisserie (ou à défaut un fin tuyau de cuivre de cinq millimètres de diamètre), roulez les trois feuilles ensemble, en pressant légèrement. Pincez les deux extrémités de ce rouleau puis froncez au maximum sans faire craquer le rouleau.



Faites glisser le rouleau dans un plat à tarte puis renouvelez l'opération en faisant un serpentín avec les rouleaux de pâte filo. Découpez ensuite des petits tronçons de rouleaux (deux centimètres environ), après la cuisson, ce serait très difficile.



Arrosez avec le restant de beurre fondu puis enfournez une vingtaine de minutes à 220°C. Battez les œufs avec le lait et le cumin, versez cette préparation sur les rouleaux de fromage et enfournez encore 5 minutes. Dégustez avec une salade verte.

