

Bürek d'Hanifé du KOSOVO

- 1- Préparer la pâte (quantité à adapter au feeling !) : 500g de farine, 40cl d'eau **tiède**, 1 cuillère à soupe de sel. Mettre la farine dans le saladier puis ajouter progressivement l'eau tiède en mélangeant à la main. On doit obtenir une boule bien lisse et **bien sèche**.
- 2- Séparer en 2 ou 3 patons puis les pétrir tour à tour 10 minutes chacun environ; utiliser la paume de la main pour aplatir puis plier en 2 et tourner le paton pour recommencer dans l'autre sens, etc. Ne pas hésiter à ajouter de la farine pour que cela ne soit jamais collant.
- 3- Enduire d'huile ces patons bien ronds et les laisser reposer de 15 à 30 mn environ ; ils sont prêts quand on y appuie légèrement le doigt dessus et que la pâte « revient » assez vite.
- 4- Préparer la garniture de légumes (épinards, poireaux, blettes...) : Faire dorer un oignon émincé dans une poêle.
- 5- Ajouter les épinards coupés en petits morceaux et laisser réduire quelques minutes. Ajouter 40 cl environ de crème fraîche épaisse, saler, poivrer, mélanger.
- 6- Etaler la pâte sur une surface lisse bien farinée, d'abord au rouleau puis à la main en la tournant dans les poings serrés qu'on écarte... (bon courage !!)
- 7- Huiler cette pâte très fine ; la garnir sur la périphérie (à 1 cm du bord) avec la garniture de légumes.
- 8- Tirer le bord et recouvrir les légumes sur tout le pourtour ; recommencer de la même façon un deuxième tour puis faire rouler le boudin jusqu'à obtenir un long boudin circulaire.
- 9- Casser ce boudin et l'enrouler en escargot dans un plat huilé. Et encore un ptit coup d'huile sur l'escargot.....
- 10- Cuire environ 20 mn à 190° environ jusqu'à la bonne coloration (tout au feeling aussi !)
- 11- A la sortie du four, on presse le bürek avec une cuillère en bois et on jette quelques gouttes d'eau dessus.
- 12- On se régale si tout a bien fonctionné !

