

FEUILLETÉ AUX FEUILLES DE BETTERAVES ET AU FROMAGE

Ingrédients :

1^{er} mélange

2 t feuilles de betteraves ciselées et tassées
6 fleurs d'ail coupées finement
1 à 2 courgettes râpées
1 c. à soupe d'algue marine
Huile d'olive pour la cuisson

2^e mélange

2 œufs battus
1 t fromage cottage
½ t fromage feta
Poivre noir du moulin

Huile d'olive et pâte filo

Préparation :

Faire revenir les ingrédients de la préparation # 1 dans une poêle et laisser le maximum d'eau s'évaporer. Dans un bol mélanger les ingrédients du 2^e mélange et incorporer le premier mélange dans le 2^e mélange. Dans un plat de 12 X 9 po déposer quelques couches de pâte filo et la badigeonner d'huile d'olive. Verser une partie du mélange. Remettre une couche de pâte filo et la badigeonner d'huile d'olive et poursuivre jusqu'à ce que le mélange soit épuisé. Cuire au four environ 50 minutes.