



Pourpier Au Fromage Au Four

Fırında Peynirli Semizotu



- 2 bouquets de pourpier
- 1 oignon
- 5 cuillères à soupe d'huile végétale
- 1 cuillère à café de sel
- 1 tasse de fromage feta
- Pour la surface :
- 1 œuf
- ½ cuillère à café de flocons de piment rouge
- 1 tasse de parmesan râpé

- # Lavez les pourpiers, coupez finement. Hachez finement l'oignon.
- # Mettez de l'huile dans une casserole. Quand elle chauffe, rajoutez les oignons puis laissez cuire.
- # Rajoutez le pourpier et le sel. Laissez cuire de façon à faire perdre la couleur.
- # Mettez la moitié du pourpier dans un plat de cuisson. Placez le fromage blanc.
- # Laissez le pourpier qui reste, sur le fromage.
- # Saupoudrez enfin du fromage parmesan. Laissez cuire au four préchauffé à 180 degrés.
- # Servez chaud.

N-B; Le pourpier à son liquide spéciale, donc il n'y a pas besoin de rajouter en plus.