



Muffin A La Sauce

Soslu Börek



3 pâtes à filo
Pour l'intérieur :
1 gros bouquet d'épinards (750 gr.)
1 oignon
½ tasse d'huile de thé
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de sel
Pour la sauce :
1,5 tasses de lait froid
1,5 à soupe de beurre
1,5 cuillères à soupe de farine
1 cuillère à café de sel
Pour la surface :
1 tasse de parmesan râpé

- # Lavez les épinards, filtrez l'eau puis coupez finement avec les tiges. Hachez les oignons finement.
- # Mettez de l'huile dans une casserole, rajoutez les oignons puis faites cuire. Rajoutez les épinards, puis faites cuire à haute température jusqu'à qu'ils se ramollissent.
- # Préparez la sauce pendant que le mélange refroidi. Faites griller le beurre et la farine dans une poêle. Rajoutez du lait froid et du sel. Mélangez.
- # Placez les pâtes l'un au dessus de l'autre. Coupez en forme de plus pour obtenir 12 morceaux triangulaires.
- # Mettez des épinards sur la partie large des triangles puis faites un rouleau. Roulez les deux bouts à l'intérieur pour former une rose.
- # Placez les muffins dans un plat de cuisson huilé. Mettez à peu près 1 cuillère à soupe de sauce sur chaque muffin.
- # Placez au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à la grillade.
- # Sortez les muffins du four, puis saupoudrez du fromage. Remettez au four puis laissez cuire jusqu'à que le fromage fonde.
- # Servez chaud.

N-B; Il faut cuire les épinards à haute température pour que les épinards ne lâche pas leurs liquide.