



Paté Nemse

Nemse Böreği



1 paquet de vanille
4.5 tasses de farine
2 tasses d'eau
1,5 cuillère à thé de sel
1 cuillère à soupe de jus de citron
Pour l'intérieur ;
3 tasses de fromage blanc râpé
1 œuf
Une demi-botte de persil

- # Tamisez la farine et ouvrez le milieu comme une piscine. Rajoutez du sel, de l'eau, et du jus de citron puis pétrissez. Pétrissez pendant 7-8 minutes.
- # Laissez reposer la pâte couverte pendant 20 minutes.
- # Mettez de la margarine mi solide dans une pochette plastique. Passez avec un rouleau dessus pour l'agrandir.
- # Ouvrez la pâte reposé à la taille d'un plat de cuisson, installez la margarine agrandi, au milieu de la pâte.
- # Fermez la margarine avec les côtés de la pâte comme un paquet.
- # Ouvrez la pâte fermé en saupoudrant de la farine, de façon pas trop fine, en forme de rectangle.
- # Réglez la côté courte pour égaliser les deux cotés puis fermez.
- # Laissez attendre la pâte couverte de cette manière au réfrigérateur pendant 45 minutes.
- # Sortez du réfrigérateur, saupoudrez de la farine puis ouvrez en forme rectangulaire. Pliez les côtés courts vers le milieu, fermez puis mettez au réfrigérateur.
- # Refaite la même manipulation. (3 au total)
- # A la dernière ouverture de la pâte, ouvrez finement. Coupez en carré de la taille un peu plus petit qu'une boîte d'allumette.
- # Pendant ce temps, préparez le mélange intérieur composé de blanc d'œuf, du persil finement haché et du fromage râpée.
- # Mettez du mélange dans les morceaux de pâte carré. Fermez en forme triangulaire et appuyez sur les côtés.
- # Après avoir préparé tous les pâtés de la même manière, placez dans un plat de cuisson.
- # Mettez du jaune d'œuf sur les pâtés puis placez au four préchauffé à 185 degrés jusqu'à la grillade.
- # Servez tiède.

N-B: La pâte de ce pâté, est une pâte feuilletée. Une pâte bien préparé ne laisse pas son huile et donc gonfle plus que d'habitude.