



Pâté Aux Fruits

Meyveli Börek



2 pâtes à filo prête
Une demi-tasse de thé d'huile
2 tasses de lait
3 cuillères à soupe de farine
Une demi-tasse de sucre granulé
1 paquet de vanille
8-10 fraise
1 tasse de compote de fraises
Du sucre en poudre

- # Étalez l'une des pâtes à filo dans le plat de cuisson. Mettez de l'huile végétale avec une brosse.
- # Coupez les bouts qui débordent et mettez-les en forme de bande, sur la pâte.
- # Coupez la deuxième pâte de la grandeur du plat de cuisson, mettez les bouts qui dépassent sur la première pâte.
- # Mettez la deuxième pâte sur la première. (Les pâtes bien coupé doivent être en dessous et au-dessus, les bandes débordés doivent être entre.)
- # Laissez cuire les pâtes au four à 180 degrés jusqu'à qu'elle devient solide.
- # Pendant ce temps, préparez l'intérieur. Mettez dans une casserole, du lait froid, du sucre granulé et de la farine. Mélangez puis mettez au four à moyenne température. Laissez cuire jusqu'à qu'elle devient moelleux. Retirez du four puis rajoutez de la vanille.
- # Mouillez la pâte sortie du four, avec de la compote de fraise. Attendez que la pâte se ramolli.
- # Quand la pâte se ramolli, versez le mélange sur toute la surface. (Si le mélange est trop solide, vous pouvez ramollir avec de la compote)
- # Mettez 8-10 fraises sur le côté long de la pâte puis faites un rouleau non serré.
- # Laissez reposer le rouleau au réfrigérateur pendant 15-20 minutes puis faites des tranches de la largeur d'un doigt. Rajoutez du sucre en poudre puis servez.

N-B: Pour la compote aux fraises: Laissez bouillir 15-20 fraises dans 2 tasses d'eau mélangé avec ½ tasses de sucre granulé.