

En cette période hivernale, rien de mieux qu'une recette réconfortante (et Healthy) pour réchauffer les cœurs et se faire plaisir !

**L'Atelier Dürüm dévoile en exclusivité sa recette du Börek
une spécialité tout droit venue du sud-est de la Turquie**



L'Atelier Dürüm est né de l'envie de toute une fratrie de reprendre l'affaire familiale de leurs parents pour lui donner un nouveau souffle et mettre la cuisine Ottomane à l'honneur.

Dans ce restaurant, chaque plat, chaque sandwich est **préparé avec amour et générosité** par une équipe qui a à cœur de transmettre toute sa passion pour la cuisine turque.

C'est alors avec joie que l'Atelier Dürüm vous partage aujourd'hui sa recette de Borék en exclusivité.

Ingédients pour 6 personnes :

Pour la pâte (pain)

Levure (20gr)

Farine (1 kg)

Eau (450cl)

Œuf (jaune d'œuf x 5)

Sel (1 cuillère à soupe)

Pour la farce (épinard et feta)

Pousse d'épinard (1kg)

Fêta type turc ou grec (500gr)

Poivre noir (1 cuillère à soupe)

Cumin (1 cuillère à soupe)

Piment séché (1 cuillère à soupe)

Huile d'olive (50cl)

Préparation

1. Mélanger les épinards crus, la feta, les épices et l'huile afin de créer une farce
2. Mélanger l'ensemble des ingrédients de la pâte à pain et pétrir pendant 15 min
3. Faire des boules de pâte de 50gr et les étaler avec un rouleau pâtissier
4. Mettre la farce au milieu de chaque pâte étalée
5. Fermer en forme de lune
6. Badigeonner le dessus avec le jaune d'œuf
7. Mettre au four à 220 degrés pendant 10 à 15 min

Dégustez !

V