

## Triangles d'or au fromage

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 paquet de pâte filo
- 250 g de feta
- 50 g de gruyère
- 2 œufs
- 25 g de beurre
- 1 bouquet de persil
- 1 pincée de farine
- Poivre

- Préchauffer le four Th 7 (210 °)
- Mettre de beurre à fondre au bain-marie
- Dans une terrine râper la feta et le gruyère puis y ajouter les œufs, le persil ciselé et le poivre.
- Mélanger jusqu'à obtenir une pâte compacte.
- Saupoudrer le plan de travail de farine et y déposer une feuille filo.
- La badigeonner de beurre fondu puis y déposer une seconde feuille .
- Découper les feuilles en 6 bandes.
- Dans l'angle en haut à droite, déposer une cuillerée à café de farce et rabattre l'angle à 45 ° de la droite vers la gauche pour obtenir un triangle et continuer ainsi jusqu'à la fin de la bande.

- Faire de même pour les autres triangles et les badigeonner de beurre fondu.
- Enfournier les triangles jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés soit 15 mn environ.