

Khatchapouri- ხაჭაპური

Un petit air de Géorgie : le Khatchapouri

Ingrédients:

Pour la pâte

5 oeufs entiers + 1 blanc d'œuf - 1 kg de farine

300 g d'eau tiède

Travailler la pâte puis la réserver 30 mn au frigo

Garniture:

200 g de mozarella solide que l'on râpe

800 g de feta

250 g de beurre fondu (pour la préparation)

Préparation:

Partager la pâte en 8 boules que l'on étale .

Tapisser le moule avec une première couche que l'on beurre.

Plonger rapidement 6 autres pâtes dans l'eau bouillante, les unes après les autres. Les égoutter et les plier en 4.

Ajouter 1 couche cuite sur la première du plat, rebeurrer à chaque ajout de pâte .

Après la troisième parsemer avec la garniture de fromage. Continuer à superposer les couches de pâtes, et on finit par la garniture. (la dernière couche de pâte n'est pas cuite)

Cuisson:

On peut couper les parts avant de passer l'ensemble au four 25 mn à 200 degrés.

Sortir le plat. Dorer au jaune d'œuf auquel on aura ajouté 1 cuillère à soupe de lait.

Remettre au four 20mn

Hum...délicieux



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА !!!