

Pains farcis feta coriandre



Petits pains farcis à la feta et à la coriandre.

Difficulté:

Intermédiaire

Temps de préparation:

30 min

Temps de cuisson:

15 min

Ingrédients :

- 2 verres de lait tiède
- 1 verre d'huile
- 20 g de levure boulangère
- 1 oeuf + 1 jaune pour la dorure
- 1 petite cuillère de sel
- Farine en quantité suffisante
- Feta
- 1 botte de coriandre

- Graines de pavot

Recette

Commencer par mettre le lait tiède, l'huile, l'oeuf et la levure. Ajouter le sel, mélanger et ajouter la farine petit à petit. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte souple mais pas trop molle. Couvrir et laisser reposer dans un endroit chaud au moins 1 heure, plus la pâte repose et mieux elle sera.

Pendant ce temps, écraser la feta à l'aide d'une fourchette et ajouter la coriandre ciselée.

Faire des petites boules de pâte, les étaler, mettre le fromage et refermer. Mettre les petits pains sur un plateau et laisser reposer environ 20 minutes. Badigeonner les pains du jaune d'oeuf, parsemer de graines de pavot et mettre au four. Retirer lorsque les pains sont dorés.

Bon appétit.
