Pâte à boureks

<http://martinemenu.canalblog.com>

J’ai tenté de me documenter pour connaître l’origine exacte de ce mot mais j’ai lu trop de versions différentes et ne suis absolument pas qualifiée pour trancher ! Cette version est algérienne, une pâte faite à la maison qui peut être farcie de différentes préparations à base de viandes, poissons, fromages ou légumes et même de fruits ou de chocolat ! que demander de plus ?

Demain je donnerai une recette de boureks farcis ainsi que le lien pour aller visiter la “blogcopinaute” qui a donné cette idée.

Pour réaliser de 4 à 6 boureks :

- 125 g de farine

- 1/4 de cuiller à café de sel fin

- 35 g de beurre demi-sel

- 35 g d’eau environ

- 1 jaune d’œuf pour dorer

Dans un saladier, mélanger la farine, le sel et le beurre, bien faire pénétrer le beurre et émietter la farine puis ajouter l’eau pour former une boule de pâte facile à étaler. Voilà, il n’y a plus qu’à farcir …..