



LA RECETTE DES CIGARES AU FROMAGE

Pâte filo, un petit bouquet de persil, 250 gr de feta, 250 gr de halloumi, 2250 gr de kachkaval, poivre, pas de sel, le fromage est très salé à la bas

Hacher les 3 fromages et le persil et tout réunir dans un saladier

Couper des bandes de 10 à 12 cm de large dans les feuilles de filo.

Déposer une petite quantité de mélange aux 3 fromages en laissant 2 à 3 cm sur les bords.

Rouler une première fois et rabattre les bords et rouler jusqu'au bout.

Réparer l'opération jusqu'à l'épuisement du fromage

À ce moment de la recette, vous pouvez les congeler pour un usage ultérieur.

Dans une poêle, verser un peu d'huile et faire dorer les **cigares** sur les 2 faces.

À déguster en apéritif ou avec une salade.