



# Chaussons à la feta



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

250 grammes de feta (olympus, émiettée)  
1 poignée de menthe (hachées finement)  
1 poignée de persil (haché finement)  
1 cuillère à soupe d'oregano (séché)  
4 cuillères à soupe de beurre liquide  
1 paquet de pâte sablée  
huile de friture (Vandemoortele)

## Méthode de préparation

- 1.** Mélangez la menthe, le persil, l'origan, la feta et le beurre.
- 2.** Étalez la pâte et découpez des triangles.
- 3.** Répartissez la farce sur les triangles, repliez-les et scellez-les bien.
- 4.** Faites cuire les chaussons dans l'huile de friture bien chaude.