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.**