



# Rikakats libanais à la feta

## TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 20 min

Cuisson | 15 min

## INGRÉDIENTS

- 4 feuilles de brick
- 200 g de feta
- 4 branches de persil
- 1 oeuf

Dans un bol, émiettez la feta et mélangez au reste des ingrédients.

Coupez vos feuilles de bricks en 4 parts de largeurs égales.

Déposez un petit tas au bout de chacune, fermez les bords et roulez sur elle-même de manière à former un rouleau.

Badigeonnez les rouleaux d'huile d'olive au pinceau et enfournez à 180°C pendant 15 min.

Les rouleaux doivent être grillés.