

Accordéon de pâte filo aux bettes, chèvre et jambon



“ Depuis 2010, j’ai pour objectif de réaliser une recette que Marina du blog [Parmesan et Paprika](#) avait fait en démo à la troisième édition du [Salon du Blog Culinaire de Soissons](#). Il s’agit des [pitas au potiron et aux noix](#). J’étais enfin parti pour les faire, jusqu’à ce que je tombe sur son [Pita accordéon au fromage et jambon](#). J’ai craqué... j’y ai ajouté des bettes et fait quelques modifications en fonction de ce que j’avais au frigo. Ce n’est que partie remise pour le potiron ! Sinon, je suis au Salon en pleine réalisation de la recette pour le concours [Champagne en cuisine](#)... avec Marina qui elle aussi fait parti des 10 semi-finalistes. Pas de publication demain ! ”

Les Ingrédients :

(Pour 4 à 8 personnes) :

- 250 g de pâte filo
- 6 à 8 [bettes multicolores](#) (pas dans la recette initiale)
- 3 œufs
- 200 g de fromage de chèvre (recette initiale : feta)
- 300 g de yaourt de chèvre (recette initiale : yaourt grec)
- 50 ml de lait de chèvre (recette initiale : lait de vache)
- 200 g de lardons (recette initiale : jambon cuit)
- [Ciboulette](#) (pas dans la recette initiale)
- ½ sachet de levure chimique
- 100 ml d’huile d’olive (recette initiale : huile de tournesol)
- Sel et poivre

Les Étapes :

Hachez très finement les fanes et tiges des bettes. Émiettez le fromage de chèvre. Ciselez la ciboulette. Faites cuire les lardons. Réservez.

Battez ensemble les œufs, le lait, l’huile, le yaourt et la levure chimique. Réservez.

Déposez 1 feuille de pâte filo dans le fond d’un plat à gratin. Pliez les autres feuilles en accordéon. Additionnez-les les une sur les autres puis déposez-les dans le plat à gratin sur le sens de la longueur.

Écartez les plis de la pâte filo pliée pour y enfoncer la ciboulette, les bettes, les lardons et le fromage émietté. Versez le mélange aux œufs. Déposez 1 feuille de pâte filo sur le tout. Arrosez d’un filet d’huile d’olive.

Enfournez à 200°C pendant environ 40 minutes dans le bas du four.

Sortez du four, laissez tiédir. Dégustez! C’est excellent!

Et Que Dire De Plus ?

→ Chez Marina du blog [Parmesan et Paprika](#) : [Pita accordéon au fromage](#) / [Pita burek et autres variations en pâte filo](#).

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/http://papillesestomaquees.fr/accordeon-de-pate-filo-aux-bettes-chevre-et-jambon//>