

Flaounes (brioches salées aux fromages chypriotes)



Aujourd'hui je vous propose une spécialité de Chypre, des flaounes ! J'ai pu repérer ces petites merveilles sur le blog "[Maryse & Cocotte](#)", un super blog ! Les flaounes sont des sortes de brioches salées aux fromages, du fromage râpé type gruyère ainsi que de la feta. Quand j'ai vu qu'il fallait de la feta j'étais un peu déçue car dans le commerce je ne trouvais que de la feta avec de la présure animale et je suis allée dans un magasin bio et j'ai pu trouver de la feta avec de la présure végétale !!! Je ne vous dis pas ma joie. Ces flaounes étaient vraiment mais vraiment déééélicieuses, que ce soit chaudes ou froides ! J'ai divisé la recette originale et j'ai aussi modifié quelques petits ingrédients.

Pour 6 flaounes

Ingrédients:

Pour la pâte:

375g de farine

10g de levure de boulanger fraîche

1/2c. à café de sucre

1c. à soupe d'huile d'olive

20cl d'eau tiède

5g de sel

Pour la garniture:

200g de feta

200g de gruyère râpé

3 oeufs assez gros

1c. à café de levure chimique

1c. à soupe de farine

1 pincée de sel

Un petit bouquet de persil ciselé

Graines de sésame

Préparation:

Préparez la pâte:

Dans le bol d'un robot, versez la farine avec le sel, le sucre et l'huile d'olive.

Délayez la levure de boulanger dans l'eau tiède.

Commencez à pétrir la préparation tout en ajoutant l'eau en filet. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène et lisse.

Versez la pâte dans un saladier, couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer environ 1H à température ambiante.

Préparez la garniture:

Pendant que la pâte pousse, dans un saladier, fouettez les oeufs et ajoutez-y ensuite la farine.

Ajoutez alors le reste des ingrédients et entreposez au frais.

Lorsque la pâte a pris du volume, dégazez-la sur un plan de travail légèrement fariné. Pesez-la et divisez-la en six pâtons de poids égal.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez les pâtons d'environ 15cm de diamètre. Déposez ces disques de pâte sur une plaque ou des plaques de cuisson préalablement recouverte(s) de papier sulfurisé.

Déposez de la garniture sur ces disques. Rabattez légèrement les côtés des disques sur la farce de façon à obtenir quatre côtés, soudez-les ensemble. Vous obtenez des brioches carrés. Saupoudrez des graines de sésame sur la pâte.

Enfournez les flaoues pour environ 30min, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Servez-les chaudes, tièdes ou froides.