



Feuilleté aux épinards et à la feta (spanakopita)

Ingrédients :

2 c.s d'huile d'olive
1 gros oignon
1 kg d'épinards frais (ou 500 grammes congelé)
3 oeufs
200 grammes de feta
sel, poivre
1 paquet de pâte filo (250 grammes)
75 grammes de beurre

Préparation :

- Chauffer l'huile dans une casserole, faire revenir l'oignon finement haché 2-3 minutes
- Ajouter les épinards frais lavés (ou les épinards décongelés), laisser cuire 4-5 minutes, retirer du feu et laisser refroidir
- Ajouter les oeufs battus, la feta coupée en petits morceaux, saler et poivrer, bien mélanger
- Faire fondre le beurre, badigeonner un moule suffisamment profond
- Tapisser le moule avec la moitié des feuilles de pâte filo en les faisant dépasser à l'extérieur du moule et en badigeonnant chaque couche de beurre fondu
- Étaler la préparation aux épinards dans le moule
- Couvrir avec le reste de feuilles en badigeonnant chaque couche de beurre fondu
- Rabattre les feuilles de pâte vers l'intérieur en beurrant chaque couche
- Cuire 40 minutes dans le four préchauffé à 190 degrés ont
- Servir chaud ou froid

