

FACILE Pour 4 personnes
25 min de préparation
45 min de cuisson
Coût €

ASTUCE
Vous pouvez
accompagner ce plat
d'un tzatziki

SPANAKOPITA

(FEUILLETÉS AUX ÉPINARDS)

*1 paquet de pâte filo (environ 12 feuilles) • 600 g de pousses d'épinard • 1 poireau
• 4 oignons nouveaux • 200 g de feta • ½ bouquet d'aneth • 7 cuil. à soupe d'huile d'olive
vierge extra • Sel et poivre du moulin*

*Matériel
Pinceau*

Rincez les pousses d'épinard et essorez-les bien. Lavez le poireau et les oignons nouveaux, émincez la partie blanche et vert pâle seulement. Hachez l'aneth.

Dans un grand récipient, émiettez la feta puis ajoutez les pousses d'épinard, le poireau et les oignons émincés et l'aneth. Versez par-dessus l'huile d'olive, salez peu et poivrez. Mélangez avec les mains.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). À l'aide d'un pinceau, huilez 2 feuilles de pâte filo et disposez-les l'une sur l'autre. Coupez ces 2 feuilles en trois dans le sens de la longueur afin d'obtenir de longs rectangles d'environ 10 cm de large. Faites de même avec les autres feuilles.

Pendant la réalisation des triangles, recouvrez les bandes de pâte filo d'un linge humide pour éviter qu'elles ne sèchent. Déposez de la farce en bas d'une bande de pâte, rabattez un des côtés de sorte à former un triangle. Rabattez ensuite le triangle formé sur le reste opposé du rectangle de pâte filo. Renouvelez l'opération jusqu'à la fin du rectangle. Rentrez alors le morceau restant dans les plis du triangle formé.

Enfournez pour 45 min environ de cuisson. Sortez du four et laissez reposer quelques minutes avant de déguster.

pour les végétariens, vous pouvez ajouter quelques morceaux de jambon