

SPANAKOPITA



4



20 min



30 min

INGRÉDIENTS

- 10 feuilles de brick
- 600 g de pousses d'épinards
- ½ oignon
- 2 gousses d'ail
- ½ botte de persil plat
- ½ botte de coriandre
- 2 oeufs
- 50 g de pignons de pins
- 30 g de beurre doux
- 200 g de fêta
- 2 cl d'huile d'olive
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- 3 pincées de cannelle en poudre
- 3 pincées de sel fin
- 3 pincées de poivre noir

PRÉPARATION

Pour la garniture

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Éplucher l'oignon et l'ail, les ciseler finement.
3. Hacher les herbes. Faire revenir l'oignon et l'ail dans une grande poêle avec un filet d'huile d'olive.
4. Ajouter les pousses d'épinards.
5. Saler et poivrer.
6. Égoutter la préparation puis débarasser dans un saladier.
7. Incorporer la feta puis l'écraser à l'aide d'une cuillère.
8. Ajouter ensuite les épices, les pignons, les herbes hachées et les oeufs.

Pour la cuisson

9. Faire fondre le beurre avec l'huile d'olive.
10. Dans un moule à tarte, disposer 5 feuilles de brick en badigeonnant successivement chaque feuille du mélange beurre fondu / huile d'olive.
11. Ajouter le mélange d'épinards, puis recouvrir avec les 5 autres feuilles de brick beurrées et huilées.
12. Enfourner pendant 30 min.



ASTUCE DU CHEF

Servez ces saltimbocca à un apéro spécial
Pour un dîner 100% grec, n'hésitez pas à
réaliser un tzatziki maison en entrée !

