



TOURTE GRECQUE AUX EPINARDS FETA

Pour 6 personnes

- 600 g d'épinards frais ou surgelés.
- 250 gr de feta ou de ricotta
- 16 feuilles de pate filo
- 2 oignons nouveaux ou 4 cébettes
- 2 œufs
- Huile d'olive – sel et poivre.

Préchauffer le four à 180°. Faire revenir l'oignon nouveau dans un peu d'huile pendant 5 mn, mettre les épinards, mélanger le temps qu'ils tombent.

Émietter la feta dans un saladier, ajouter les épinards l'oignon, incorporer les œufs, saler et poivrer.

Badigeonner un moule à manqué de 30 cm. Poser une pâte filo et badigeonner-la d'huile d'olive. Procéder de même avec 8 autres feuilles (elles dépasseront du moule c'est normal). Étaler la farce et couvrir avec le reste des feuilles posées une à une badigeonnées d'huile d'olive.

Replier les bords de pâte qui sont dehors sur la tourte et badigeonner d'huile.

Faire cuire au four une quarantaine de minutes. La pâte doit dorer et devenir croustillante. Laisser tiédir puis démouler.

Au lieu de réaliser une tourte, vous pouvez former des triangles, remplacer l'huile par du beurre fondu ou remplacer la pâte filo par une pâte feuilletée