

# SPIRALE AUX ÉPINARDS ET À LA FÉTA

**Nombre de personnes:** 4

**Temps de préparation:** 45 minutes

## Ingrédients:

- EPINARDS	500g
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- OIGNON(S)	1
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	375g
- PARMESAN RAPE	25g
- ANETH	15g haché
- OEUF(S)	2
- NOIX DE MUSCADE	1/2 c à café
- PATE BRIQUE OU FILO	12 feuilles (au moins)
- SEL	
- POIVRE	



## Recette:

- Emincez l'oignon. Faites chauffer l'huile d'olive dans une petite casserole. Faites-y rissoler doucement l'oignon émincé.
- Faites cuire les épinards frais ou dégelez les épinards surgelés. Egouttez et pressez-les pour enlever le maximum d'eau.
- Placez les épinards dans un grand plat avec la féta en petits cubes, le parmesan, l'aneth, les œufs, la muscade et les oignons cuits. Mélangez à la fourchette. Salez (un peu) et poivrez.
- Préchauffez le four à 190°C.
- Sur chaque feuille de brique, étalez une quantité de farce pour former un boudin de 2 cm de diamètre. Roulez la feuille autour de la farce et placez-le dans le plat à CRISP.
- Si désiré, formez une spirale avec les boudins ainsi formés.
- Huilez les boudins, saupoudrez un peu de muscade et enfournez 20 – 25 minutes.