

Roulades de Féta-Épinard, Sauce à la Menthe

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- EPINARDS	300g frais
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	150g
- PATE BRIQUE OU FILO	8 feuilles
- ECHALOTE(S)	1
- AIL EN POUDRE	
- YAOURT	125g à la grecque
- MENTHE FRAICHE	16 feuilles
- CITRON(S) VERT(S)	le jus d'½
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez finement l'échalote.
- Faites-la revenir dans un peu d'huile puis ajoutez les feuilles d'épinard.
- Laissez étuver doucement. Ajoutez un peu d'ail, sel et poivre.
- Laissez refroidir.
- Préparez la sauce à la menthe en mélangeant le yaourt avec les feuilles de menthe ciselée, le jus de citron vert, sel et poivre.
- Emiettez la féta et poivrez-la.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Découpez les feuilles de brique à la dimension souhaitée pour former vos rouleaux.
- Déposez un peu de préparation aux épinards puis de la féta et roulez en fermant les bords.
- Déposez dans un plat allant au four.
- Enfournez pour 10 minutes.
- Servez avec la sauce yaourt à la menthe.

