

Spanakopita (Chaussons Épinards et Féta)

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Épinards Surgelés	5-6 portions (branches)
- Oignons	½
- Féta (Fromage Grecque)	200g
- Oeufs	2
- Huile d'Olive	
- Graines de Sésame	
- Pâte Brique ou Filo	12x ½
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Epluchez l'oignon et émincez-le.
- Lavez les pousses d'épinards.
- Versez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse. Faites-y revenir l'oignon émincé avec une pincée de sel pendant 5 minutes puis ajoutez les pousses d'épinards.
- Couvrez et laissez cuire le temps que les épinards tombent. Egouttez et hachez grossièrement.
- Laissez refroidir.
- Quand le mélange oignon/épinards est refroidi, versez-le dans un saladier. Ajoutez les œufs, le poivre, la féta grossièrement émiettée et mélangez délicatement.
- Prenez une feuille de brique, huilez-la avec un pinceau et découpez-la en deux.
- Garnissez-la avec un peu de mélange aux épinards et fermez en triangle puis glissez l'excédent de pâte à l'intérieur, un peu comme le rabat d'une enveloppe.
- Badigeonnez l'extérieur avec un peu d'huile d'olive et saupoudrez de grains de sésame.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Enfournes-les pendant 8-10 minutes jusqu'à obtention d'une croûte bien dorée.



Remarque:

Accompagnez d'une salade garnie et éventuellement un peu de tzatziki.