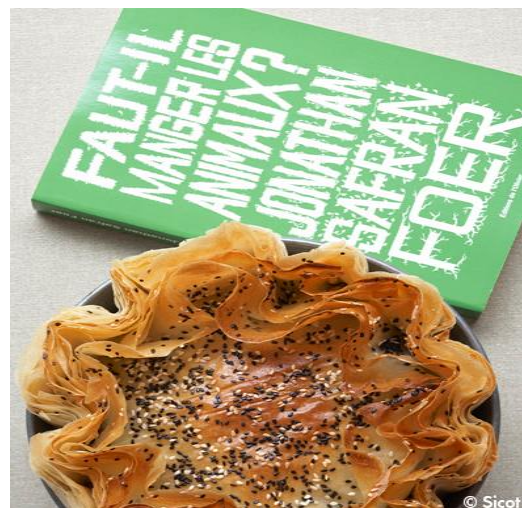


# *gâteau de brick aux épinards*

## *Ingredients :*

- 14 feuilles de brick .
- 900 g d'épinards ou de pousses d'épinards .
- 3 gousses d'ail et un gros oignon jaune
- 4 oeufs
- 450 g de feta
- persil ou aneth .
- noix de muscade (4 ou 5 tours de moulin)
- huile d'olive
- 100 g de beurre .
- sel, poivre



## *Les étapes*

- **Allumez le four à 180 °C (th. 6.). Pelez et hachez TRES finement les gousses d'ail et l'oignon.**
- **Rincez abondamment les épinards.**
- **Faites sauter, dans une grande poêle, l'ail haché dans de l'huile d'olive chaude. Ajoutez les épinards quelques minutes, retirez la poêle du feu et égouttez. Pressez pour retirer un maximum de liquide**
- **Battez les œufs. Ajoutez-y la feta effritée, la noix de muscade, sel, poivre.**
- **Hachez FINEMENT les épinards. Ajoutez poignée de persil ou d'aneth ciselé.**
- **Faites fondre le beurre, passez-le au pinceau sur l'intérieur d'un moule. Disposez une feuille de brick. Badigeonnez de beurre. Une autre feuille de brick. Beurre. Brick. Continuez jusqu'à sept couches. Puis ajoutez le mélange épinards/feta.**
- **Ajoutez à nouveau sept couches de feuilles de brick. Toujours avec du beurre entre chaque feuille. Saupoudrez la dernière feuille avec un mélange de graines de sésames noires et blanches.**
- **Enfournez à 180°C (th. 6) pour 20 mn. Laissez refroidir quelques minutes avant de servir.**

Source : <https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Recettes-de-cuisine/Mon-gateau-de-brick-aux-epinards-20350>

*Source <https://www.femmeactuelle.fr/cuisine/recettes/plat/salade-gourmande-lardons-poireaux-et-radis-05>*