

Spanakopita Maison

Feuilleté à la grecque
aux épinards et à la Fêta



Ingédients pour 6 personnes :

- 1, 5 kg d'épinards frais ou 1 kg d'épinards surgelés
- 2 oignons jaunes émincés
- 1 petit bouquet de menthe
- 1 petit bouquet d'aneth
- 1 petit bouquet de persil plat
- 3 œufs
- 200 g de fêta
- 4 c.às. d'huile d'olive
- Sel & poivre

Pour le montage

- 10 feuilles de filo
- 5 c.às. d'huile d'olive

Les étapes

Pour préparer la garniture

Faire chauffer une poêle à feu moyen fort et mettre les oignons émincés à revenir 10 min.

Faire décongeler ou cuire les épinards à la vapeur. Lorsque les oignons sont dorés, ajouter les épinards égouttés et les faire revenir encore une dizaine de minutes.

Pendant ce temps, effeuiller la menthe, puis hacher toutes les herbes ensemble (je garde les petites tiges de l'aneth et du persil). Ajouter les herbes hachées dans la poêle et faire revenir encore 5 min.

Battre les 3 œufs dans un bol, et ajoutez sel et poivre. Émiettez le bloc de fêta du bout des doigts.

Ôter la poêle du feu. Verser les œufs et mélanger pour bien incorporer. Ajoutez la fêta émiettée et mélanger de nouveau.

Pour faire la spanakopita - Préchauffez le four à 190°C.

Verser 5 c.à s. d'huile d'olive dans une coupelle. Choisissez un plat légèrement plus petit que les feuilles de filo. Huilez le fond et les bords du plat.

Déposer une feuille de filo dans le fond du plat et sur les bords, en la froissant pour qu'elle entre dans le plat. A l'aide d'un pinceau, tamponner la feuille avec de l'huile. Mettre la feuille suivante et tamponner de nouveau. Puis ajouter une 3e feuille.

Verser la moitié de la garniture dans le plat et bien la répartir.

Disposer une nouvelle feuille, huiler, et une autre feuille, huiler de nouveau.

Verser le reste de la garniture puis disposer les 5 feuilles restantes sur le dessus, toujours en passant le pinceau d'huile entre chacune d'entre elles. Huiler bien la dernière feuille.

A l'aide d'un couteau, quadriller les feuilles du haut. Cela évitera que les feuilles ne s'envolent à la cuisson et surtout que vous ne détruisez tout le feuilleté quand vous la couperez en sortant du four.

Enfournez à mi-hauteur pour 30min. Laissez refroidir ou au moins tiédir avant de servir.

Source : [Spanakopita Maison \(Feuilleté aux Épinards et à la Fêta, à la grecque\) - Free The Pickle](#)