

Tarte Epinards Feta grecque

Ingrédients :

- 4-5 feuilles de brick
- 500 g d'épinards frais ou surgelés
- 2 oignons
- 150 g de Feta grecque
- 10 g de beurre fermier demi sel
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

- Préchauffez le four th.6 (180°).
- Pelez et émincez les oignons. Puis dans une sauteuse, faites revenir les oignons dans un fond d'huile d'olive quelques minutes sur feu doux.
- Ajoutez les épinards à revenir 10 minutes dans la sauteuse (Si les épinards sont surgelés, faites-les chauffer comme indiqué sur le sachet.)
- Retirez la poêle du feu et émiettez la feta dans les épinards. Mélangez.
- Recouvrez un moule à tarte de papier sulfurisé.
- Badigeonnez les feuilles de brick de beurre fondu à l'aide d'un pinceau, puis superposez-les dans le moule à tarte.
- Passez les feuilles 2 minutes au four.
- Ensuite, sortez du four et garnissez le fond de tarte de la préparation Feta/épinards. Rabattez le surplus des feuilles de brick sur la tarte.
- Puis, enfournez pour environ 20 minutes.
- Servez chaud avec une salade.