Spanakopita grecque

Par La Popotte sans chichis

Ingrédients

415 g d'épinards
1 gros oignon
87 g de feta
1 œuf
8 g d'aneth
30 g de beurre fondu
8 feuilles de pâte filo
1 filet d'huile d'olive

Farce aux épinards

Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, faites revenir votre oignon haché.

Quand ils ont une couleur bien blonde, ajoutez les épinards surgelés.

Laissez cuire 10 min env. afin qu'ils rendent toutes leur eau, c'est très important pour la suite de la recette.

Débarassez dans un saladier.

Ajoutez l'oeuf, la feta écrasée à la fourchette, l'aneth.
Bien mélangez.

Dressage de la tourte

Faire fondre le beurre.

Munissez-vous de vos feuilles de pâte filo.
En prendre une, badigeonnez-la de beurre fondu, déposez une seconde feuille. Lissez avec le plat de la main.

Déposez un peu de farce sur le bas de votre rectangle.
(Je vous conseille de peser votre farce et de la diviser en 5, pour être sur d'en avoir assez pour vos 5 boudins)

Roulez la feuille de pâte filo sur elle-même puis rouler-là en forme d'escargot.
Déposez la sur une plaque chemisée de papier sulfurisé.

Faire de même avec le restant de matières, afin de continuer l'escargot.
Quand la spirale est terminée, mettez votre cercle de 20 cm de diam. autour et serrez un peu pour l'ajuster afin que l'on ait l'impression qu'il ne s'agit que d'un seul et unique boudin de pâte.

Badigeonnez du restant de beurre.

Enfournez dans un four préchauffé à 180°C pendant 40 min env.

Servez chaud avec une bonne salade.