

Mille-Feuille d'épinards à la fêta

Préparation : 15 mn |

Cuisson : 45 mn |

Difficulté : Facile



- x 1 paquet de feuilles de brick
- x 1 kg d'épinards surgelés (en branches ou hachés)
- x 2 oignons
- x 4 œufs
- x 1 bloc de fêta (200g)
- x 2 cs de parmesan
- x 2 cs de persil haché
- x 2 cs de menthe hachée
- x ½ cc de quatre-épices
- x 2 cs d'huile d'olive
- x Cannelle
- x Sel & Poivre

1. Faire cuire les épinards le temps indiqué. Les glisser dans une passoire et bien les égoutter en les pressant.
2. Faire cuire les oignons avec l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient transparents.
3. Dans un saladier, mélanger les épinards, les oignons, la fêta émiettée, le parmesan, les œufs, les herbes, les quatre-épices, le sel et le poivre.
4. Dans un plat à tarte huilé, disposer 4 feuilles de brick en les faisant se chevaucher et déborder du moule. Verser la moitié de la préparation aux épinards. Disposer 2 feuilles de brick puis glisser le reste de la préparation.
5. Rabattre sur la préparation les bords des 4 premières feuilles. Recouvrir avec les 4 dernières feuilles en les disposant comme la première couche, et rentrer les bords à l'intérieur du moule.
6. Arroser avec un filet d'huile d'olive et saupoudrer de cannelle. Mettre au four 45 mn.
7. Servir chaud.