




Tarte grecque à la feta et ux épinards

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Difficile



Ingrédients

huile d'olive

1 oignon (émincé)

900 grammes d'épinards frais (soigneusement lavés et séchés)

1 bouquet d'aneth (ciselé)

250 grammes de feta

2 œufs

sel et poivre

1 paquet de pâte filo

huile d'olive

Méthode de préparation

- 1.** Enduisez d'huile d'olive un moule rond de \pm 30 cm de diamètre.
- 2.** Dans une grande poêle, faites revenir l'oignon dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez les épinards (en plusieurs fournées) et remuez en attendant qu'ils réduisent. Retirez-les du feu et laissez-les refroidir. Pressez bien les épinards pour en retirer un maximum d'humidité (utilisez éventuellement un linge propre).
- 3.** Dans un bol, mélangez les épinards, l'aneth, la feta émiettée et les œufs. Salez et poivrez.
- 4.** Étalez une feuille de pâte filo devant vous et badigeonnez-la d'huile d'olive. Couvrez-la d'une autre feuille et répétez l'opération. Déposez une fine couche du mélange d'épinards à l'extrémité, du côté le plus long. Enroulez la pâte pour obtenir un long boudin. Disposez-le en forme de spirale au centre de votre moule. Répétez l'opération avec le reste de la pâte et du mélange aux épinards. Complétez la spirale jusqu'au bord du moule. Badigeonnez le sommet de la spirale d'huile d'olive et laissez cuire pendant 45 à 60 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.