

La Table

## SPANAKOPITA



800 g [épinards](#) pousses fraîches ou des feuilles tendres, 300 Gr feta, 15 feuilles pâte filo, 2 oignons nouveau, feuilles de persil, quelques pluches aneth, 2 œufs, huile d'olive. Poivre et sel

- Préchauffer le four à 180°C. Faire revenir l'oignon dans un peu d'huile 5 minutes. Laver puis faire sauter les épinards
- Émietter la feta dans un saladier puis ajouter les épinards, les herbes ciselées, l'oignon nouveau et mélanger. Incorporer les œufs, saler et poivrer.
- Badigeonner un moule avec de l'huile d'olive. Poser une feuille de pâte filo et badigeonnez-la d'huile d'olive.. Procéder de même avec 8 autres feuilles
- Étaler ensuite la farce et couvrir avec les restes des feuilles de pâte filo, posées une à une et badigeonnées à chaque fois d'huile d'olive. Repliez les bords de pâte qui sont dehors sur la tourte, badigeonner encore d'huile.
- Faire cuire au four 30 min

**Laurent Benguigui / La Table and Xplor Games , Catering, Cooking Courses, and Xplor Educational Games**

**Visit us to find more recipes and buy the Xplor food games :**

<http://www.latable.no>

<https://www.xplorgames.no>