



# Spanakopita



4 personnes



25 minutes

## INGREDIENTS

3 bettes compactes

2 oignons ciboule

1/2 botte de persil

10 feuilles de menthe

10 pluches d'aneth

2 œufs

150g de fêta

10 feuilles de brick

2 cs huile d'olive

noix de muscade, cannelle, sel, poivre

## ETAPES

1. Laver les bettes et les oignons ciboule. Les couper grossièrement en tronçons de 2 cm. Dans une poêle, faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, puis faire revenir les oignons et les bettes pendant 10 minutes à feu modéré en remuant de temps en temps. Saler et poivrer.
2. Transférer les bettes cuites et les oignons dans le bol du robot. Ajouter un demi bouquet de persil, la menthe, l'aneth, 4 pincées de noix de muscade, 1 pincée de cannelle et les 2 œufs. Mixer brièvement avec la grande lame du robot. Ne pas mixer trop longtemps pour garder la texture des bettes. Ajouter enfin la fêta émiettée, et mixer à nouveau quelques secondes.
3. Couper les feuilles de brick en deux. Pour chaque moitié, replier le bord arrondi vers le bord découpé pour obtenir une bande de pâte. Déposer 2 cuillères à soupe de la préparation à l'extrémité d'une bande, puis rabattre le coin en biais sur la farce de façon à former un triangle. Rabattre le triangle sur lui-même jusqu'au bout de la bande. Rentrer l'extrémité de la feuille pour maintenir le feuilleté bien fermé.
4. Déposer les triangles sur une plaque et faire cuire au four à 180°C pour 15 minutes.

Note: Les triangles de brick sont juste une suggestion de présentation, parfait pour un apéro par exemple. Mais vous pouvez tout à fait utiliser toute la préparation pour faire un seul feuilleté: dans ce cas, placer 5 feuilles de pâte au fond d'un plat, ajouter le mélange de bettes-fêta, puis recouvrir de 5 feuilles de pâte, et enfourner pour 25 minutes.

Nous avons servi ces feuilletés avec un tzatziki, du caviar d'aubergine, des tomates et du fenouil.