

Tourte aux épinards et à la feta



Les ingrédients pour 6 personnes (poêle de 26 cm de diamètre allant au four):

100 g de pignons

5 oeufs

300 g de feta

50 g de cheddar

1 citron

1 noix de beurre

Origan sec

400 g de pousses d'épinards

1 paquet de feuilles filo

Noix de muscade

Poivre de Cayenne

Huile d'olive

Sel et poivre

Faire griller les pignons à sec dans la poêle en remuant.

Casser les oeufs dans un saladier et émietter 300 g de feta, ajouter le cheddar râpé, une pincée de poivre, 2 pincées d'origan sec, le zeste râpé du citron et une lampée d'huile d'olive. Ajouter les pignons grillés et bien mélanger.

Remettre la poêle sur le feu, ajouter un peu de beurre et d'huile et empiler la moitié des feuilles d'épinards dedans. Remuer délicatement et ajouter au fur et à mesure les autres feuilles. Dès qu'il y a de la place ajouter le reste des feuilles. Mélanger souvent. Quand ils sont cuits les ajouter dans le saladier en mélangeant et râper sur le tout 1/2 noix de muscade. Bien mélanger.

Sortir les feuilles de filo. Étaler une grande feuille de papier sulfurisé d'environ 50 cm de côté sur le plan de travail. La frotter d'huile d'olive, la chiffonner et l'étaler à nouveau.

Déposer dessus 4 feuilles de filo en les faisant se chevaucher pour qu'elles couvrent presque le papier. Les frotter d'huile d'olive et les saupoudrer de sel et poivre et d'une pincée de Cayenne. Recommencer en faisant 3 couches de 4.

Transférer la feuille de papier sulfurisé avec les feuilles de filo sur la poêle vide en laissant les bords dépasser. Appuyer la pâte sur les bords de la poêle. Verser dedans le mélange aux épinards du saladier et l'étaler. Replier les feuilles de filo en les laissant se mettre en place. Remettre la poêle à feu moyen quelques minutes pour que la base commence à cuire puis terminer la cuisson au four préchauffé à 200° 15 à 20 mn. Il faut que la tourte soit dorée et croustillante. Servir chaud.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>