



Tarte-filo aux épinards et à la féta.

Pour 6 personnes :

- 3 oignons ;
- 1 grosse noix + 30 g de beurre ;
- 3 gousses d'ail écrasées ;
- 750 g d'épinards lavés et grossièrement coupés ;
- Noix de muscade râpée ;
- 300 g de féta émiettée ;
- 3 oeufs, battus ;
- Sel et poivre ;
- 6 à 7 feuilles filo ou, à défaut, 6 à 7 feuilles de brick.



Préchauffez le four à 200°C. Sur feu moyen, faites revenir les oignons dans la noix de beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendres et dorés. Ajoutez l'ail et laissez cuire quelques minutes. Ajoutez les épinards par poignées pour leur laisser le temps de réduire un peu et de laisser de la place aux copains (leurs copains les autres épinards). Faites cuire jusqu'à ce qu'ils aient tout à fait réduit. Transférez-les dans un bol sans le liquide et incorporez-y la noix de muscade, la féta, les œufs, du sel et du poivre.

Faites fondre 30 g de beurre et beurrez un moule à manqué d'environ 25 cm de diamètre. Beurrez légèrement une première feuille filo et disposez-la dans le moule en la laissant largement dépasser du bord. Procédez de la même manière avec les 4 suivantes en faisant le tour du moule. Disposez la sixième feuille au centre du moule après l'avoir légèrement enduite de beurre puis disposez la garniture aux épinards sur les feuilles. Repliez les feuilles vers le centre du moule. Si jamais les feuilles sont trop petites pour recouvrir toute la garniture ajoutez une septième feuille légèrement beurrée sur le dessus en la plissant légèrement et joliment. Enduisez le tout d'un peu de beurre fondu et enfournez pour 20 à 30 minutes jusqu'à ce que les feuilles filo soient dorées et croustillantes. Attendez 5 minutes puis démoulez la tarte pour la servir immédiatement.