



Böreks aux épinards



Ingrédients :

8 feuilles de brick, 250g d'épinards décongelés, 4 oeufs, 25cl de lait, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, 2 pommes de terre, 1 oignon, sel & poivre

Préparation :

Peler, laver et râper les pommes de terre. Mettre à décongler les épinards.

Dans une pêle huilée, cuire doucement les pommes de terre râpées et les oignons avec un petit verre d'eau et du sel et poivre à feu doux une dizaine de minutes. Ajoutez les épinards et laissez cuire encore 5 minutes en remuant.

Laissez tièdir puis ajouter 2 oeufs battus.

Dans un bol, préparer une sauce avec 2 oeufs, l'huile et le lait, et bien mélanger.

Garnir un moule à tarte de papier sulfurisé et superposer 4 feuilles de bricks, chacune préalablement enduite généreusement de sauce. Déposer la farce aux épinards et recouvrir avec les 4 autres feuilles de bricks enduites elles aussi de sauce entre chaque feuille. Souder les bords toujours à l'aide de la sauce.

Cuire à four chaud, 180° (th6) pendant 20 à 25 minutes.

Ce plat peut être dégusté chaud ou froid, avec une salade verte et une sauce au yahourt.

Pour ma part, j'avais un reste de féta au frigo, et j'en ai parsemé la farce aux épinards avant de refermer avec les feuilles de bricks, et cela s'est vraiment bien marié!

Cette recette est issue du livre de cuisine "Alimentation méditerranéenne et santé".