

## Galettes citronnées à la féta et à l'aneth



(pour 4)

- 1 pâte feuilletée coupée en 4 rectangles*
- 1 tasse de féta émiettée*
- 2 cs + 1/2 tasse d'aneth frais*
- zeste et jus d'un citron*
- sel, poivre*
- 4 cs bombées de fromage blanc*
- 2 œufs*
- 4 petites poignées de pousses d'épinards frais*
- 3 cs d'huile d'olive*
- fleur de sel*

Préchauffez le four à 230°C.

Repliez les bords des rectangles de pâte.

Émiettez la féta sur la pâte.

Dans un saladier, fouettez les œufs avec le fromage blanc. Ajoutez le zeste de citron, 2 cs d'aneth ciselé, 10 tours de moulin à poivre 5 baies. Mélangez délicatement et versez sur la féta en faisant attention à ne pas déborder.

Faites cuire sur une feuille de papier sulfurisé pendant une vingtaine de minutes.

Pendant ce temps, mélangez les épinards et 1/4 tasse de pluches d'aneth avec l'huile d'olive et le jus de citron (plus au goût, si besoin). Saupoudrez de fleur de sel. Pour servir, répartissez des poignées de cette salade sur les galettes.

