



SPANAKOPITA OU FEUILLETÉ VERT DE BETTES/FETA

Pour 6 personnes : Pour un plat à gratin de 23X33X5 cms

215g vert de blettes cuit ou d'épinards bien égouttés - 1 paquet de 500g de pâte filo - 4dl lait - 400g féta - 200g cheddar (ou beaufort) - 3 oeufs - 40g + 100g beurre doux - 5 càs farine - poivre - muscade moulue -

Préparer la sauce béchamel : fondre 40g de beurre doux, verser la farine et remuer à l'aide d'une cuillère en bois pendant 1 minute. Verser le lait, chauffer tout en remuant jusqu'à épaississement. Saler, poivrer, muscader. Remuer. Réserver. Fondre les 100g de beurre à feu doux dans une petite casserole.

Beurrer le fond du plat à gratin, poser une feuille de pâte filo, la beurrer à l'aide d'un pinceau. Puis une autre, beurrer et ainsi de suite jusqu'à la moitié des feuilles de filo.

Mélanger la sauce béchamel refroidie aux oeufs, à la féta émiettée, au cheddar râpé et au vert de blettes ou épinards haché grossièrement au couteau. Poivrer, muscader. Verser ce mélange dans le plat.

Préchauffer le four à 180° (th.6). Beurrer chaque feuille filo et les déposer l'une sur l'autre dans le plat sur le mélange. Entailler à l'aide d'un couteau la surface.

Enfourner et cuire 40 minutes. Laisser tiédir dans le four éteint. Servir accompagné d'une salade verte ou d'une salade de tomates de toutes les couleurs.