Spanakopita : Tourte grecque aux épinards et Ricotta

Préparation : 50 mn

Ingrédients

300 g	Epinards
3	Gros oignons
1	Œuf
200 g	Ricotta
50 g	Beure
6	Feuilles de brick
50 g	Chapelure
1 C à S	Huile
½ C à S	Sucre
	Sel et poivre

Recette

Coupez les oignons en rondelles et faites-les cuire à feu moyen dans une poêle une dizaine de minutes afin qu'ils soient translucides.

Lavez les épinards et coupez-les grossièrement.

Ajoutez le sucre aux oignons et laissez caraméliser. Ajoutez les épinards et laissez-les fondre. Salez et poivrez.

Mélangez la ricotta avec l'œuf. Salez et poivrez puis mélangez la moitié de ce mélange au mélange épinard/oignon

Faites fondre le beurre et badigeonnez les feuilles de brick du beurre fondu. Répartissez les feuilles de brick dans un moule, une feuille au fond, 4 feuilles en les répartissant autour du moule. Les feuilles doivent se chevaucher et largement déborder.

Saupoudrez le fond de chapelure puis recouvrez du mélange épinard/oignon. Répartissez bien le mélange sur les feuilles de brick.

Etalez le reste du mélange ricotta/œuf

Repliez les feuilles de brick sur la garniture puis mettre une dernière feuille sur l'ensemble en la bordant tout autour. Le résultat doit donner l'équivalent d'une pastilla.

Faites cuire la tourte au four à 180°C pendant 20 mn. A la fin de la cuisson, la tourte doit être croustillante.

Dégustez bien chaud !

Spanakopita tourte grecque epinards ricotta