



Les plats principaux

Quiche à la Grecque avec épinard et pâte filo

Pour 4 personnes.

Ingrédients

10 feuilles de pâte
400 grammes de haché d'agneau
800 grammes d'épinards (frais)
1 cuillère à café de cumin
400 grammes de feta
1 oignon (ciselé)
2 gousses d'ail
3 œufs
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites revenir l'ail et l'oignon dans une poêle avec de l'huile d'olive puis ajoutez le haché et rôtissez-le bien doré.

Mettez l'épinard dans la poêle et faites réduire le tout. Émiettez ensuite la feta par-dessus puis incorporez les œufs. Assaisonnez avec cumin, poivre et sel.

Badigeonnez un moule rond à charnière ou un plat à four avec de l'huile d'olive et déposez-y une première feuille de pâte filo.

Badigeonnez cette feuille d'huile d'olive et déposez de nouveau une feuille dessus. Répétez 4 fois.

Remplissez la quiche avec le mélange d'épinard et repliez les bords de la pâte sur la garniture.

Terminez la quiche avec 4 nouvelles feuilles de pâte filo comme ci-dessus puis enfournez 30-35 minutes à 180°C.

Ustensiles de cuisine

Four

