**Feuilleté grec aux épinards**

*À servir en entrée ou en plat végétarien.*

**Réalisation**

* Difficulté : **Facile**
* Préparation : **30 mn**
* Cuisson : **45 mn**
* Temps Total : **1 h 15 mn**

***Ingrédients / pour 4 personnes***

* 1 kg d'épinards
* 1 oignon
* 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
* sel et poivre
* 1 pincée d'aneth sec
* 1 cuillère à soupe de persil plat frais haché
* 4 œufs
* 200 g de feta émiettée
* 2 cuillères à soupe de crème fraîche
* 12 feuilles de filo (ersatz: feuilles de brick)
* 150 g de beurre fondu

***PRÉPARATION***

**1.** Préchauffer le four à 180ºC (thermostat 6). Hacher l'oignon et les épinards. Faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive. Ajouter les épinards. Couvrir et cuire pendant 8/10 minutes environ. Retirer le couvercle et laisser le liquide s'évaporer. Assaisonner avec du sel, du poivre, l'aneth et le persil.

**2**. Battre les œufs avec la feta et la crème. Saler et poivrer. Mélanger aux épinards. Réserver.

**3**. Beurrer un plat à four rectangulaire. Recouvrir le fond d'une feuille de filo. Badigeonner de beurre fondu. Recommencer l'opération avec 5 feuilles de filo. Disposer la préparation aux épinards dessus. Recouvrir avec les feuilles de filo restantes comme expliqué précédemment.

**Pour finir**

Cuire au four pendant 45 minutes, jusqu'à ce que la surface soit dorée et croustillante.