

Bourekakia aux épinards et Féta



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

60 minutes



ANDROUET

Ingrédients

500 g de [fromage Feta](#)
1 kg épinards
1 poireau
4 oignons
2 oeufs
6 cl huile d'olive
60 g beurre
6 cl lait concentré
4 feuilles de pâte phyllo
5 g fenouil
sel, poivre,
muscade

Préparation

Lavez les épinards. Cuisez-les à l'eau salée. Egouttez-les. Coupez les blancs des poireaux en tranches minces et pochez 2 minutes à l'eau. Egouttez et sautez au beurre jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Hachez les oignons fin et mélangez aux épinards avec le fenouil et les poireaux sautés. Incorporez-y le fromage, les oeufs battus et l'huile d'olive. Corrigez l'assaisonnement. Divisez les feuilles de pâte en deux. Découpez des disques de 15 cm de diamètre. Sur une plaque à pâtisserie beurrée ou une poêle plate (tuile), étendez une feuille de pâte, beurrez-la. Superposez trois feuilles de pâte beurrées de même. Étendez à la cuillère la garniture, recouvrez des trois feuilles de phyllo beurrées comme celles de dessous. Soudez soigneusement les bords en appuyant avec une fourchette mouillée à l'eau froide. Oignez la surface à l'huile d'olive. Enfourez à 260°. Réduisez la chauffe à 200°, cuisez une heure jusqu'au brun doré. Servez chaud.