

Pitta à la Feta



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

60 minutes



Temps de cuisson

50 minutes



ANDROUET

Ingrédients

200 g de [fromage Feta](#)

250 g farine

15 cl huile

1 kg épinards

1 verre d'eau

sel, poivre

Préparation

Dans une terrine, versez la farine, creusez-la en fontaine, versez l'huile. Travaillez la pâte du bout des doigts, détendez-la éventuellement avec un peu d'eau. Dès que la pâte est formée, roulez-la en boule dans un linge fariné. Laissez-la reposer 2 heures. Durant ce temps, épluchez, lavez, égouttez et essorez les épinards. Faites-les tomber dans 5 cl d'huile à travers un tamis. Divisez-le en 5 parties égales. Sur la planche farinée, aplatissez le pâton à la paume des mains. Divisez-le en 7 parties égales. Aplatissez-la au rouleau à 3 mm pour former 7 abaisses de la dimension de la tourtière. Graissez la tourtière, déposez la première abaisse, badigeonnez-la d'huile, recouvrez-la de 1/5 de la Feta. Procédez de même pour les suivantes, excepté la dernière, que vous devez recouvrir des épinards fondus, semés du reste du feta émietté. Arrosez d'huile chaude. Enfourez à 220° durant 35 minutes. Servez accompagné de yoghourt ou de lait caillé.