



Spanakopita au fromage et aux épinards



Ingrédients

- 300 grammes d'épinards
- 200 gramme Henri Willig Biscuit au fromage avec olives Kalamata et tomates
- 4 oignons nouveaux
- 3 gousses d'ail
- 1 citron
- 3 gros œufs
- 20 feuilles de pâte filo
- Morceau de beurre
- Aneth frais
- Graines de sésame

Découvrez les délicieuses saveurs de la Grèce avec cette spanakopita maison ! La spanakopita est un rouleau de pâte filo salée rempli d'un mélange crémeux d'épinards frais, de fromage et d'herbes comme l'aneth. Nous lui avons donné une touche hollandaise en utilisant du fromage Gouda, qui fond merveilleusement bien et ajoute une saveur supplémentaire. Cette friandise croquante est parfaite pour un déjeuner, un apéritif ou un dîner léger. En une heure et demie, vous pouvez mettre sur la table ce classique grec, doré et savoureux, qui surprendra tout le monde.

La préparation

- 1: Préchauffer le four à 200 degrés.
- 2: Équeuter les épinards, hacher finement les feuilles, mélanger avec du sel et laisser reposer pendant 20 minutes. Rincer à l'eau froide et bien égoutter.
- 3: Couper la ciboule en fines rondelles. Faire revenir la ciboule et l'ail dans l'huile pendant 2 à 3 minutes. Ajouter les épinards et les laisser flétrir. Essorer.
- 4: Battre les œufs, râper le fromage, hacher finement l'aneth. Mélanger avec les épinards, le zeste de citron, le sel et le poivre. Diviser en portions.
- 5: Pour une spanakopita, empiler 4 feuilles de pâte filo avec du beurre entre elles. Déposer une portion du mélange sur la pâte, rouler et replier les côtés. Répéter l'opération.
- 6: Graisser le plat à four, y placer les spanakopitas, les badigeonner de beurre, les saupoudrer de graines de sésame et les faire cuire au four pendant 35 à 45 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- 7: Laisser refroidir pendant 15 minutes et servir.

Notre fromage en biscuit aux olives de Kalamata et aux tomates est un produit saisonnier et n'est donc pas disponible toute l'année, mais ne vous inquiétez pas si vous l'avez manqué : nous avons beaucoup d'autres fromages savoureux qui se marient parfaitement avec ce plat. Par exemple, essayez notre fromage de vache aux herbes et à l'ail pour une touche épicée classique, ou donnez un coup de fouet aux spanakopitas avec notre fromage de vache au chili.



Puis-je préparer des spanakopitas à l'avance ou les congeler ?

Oui, les spanakopitas peuvent être préparées à l'avance et congelées, ce qui en fait un plat idéal pour les journées chargées ou les fêtes ! Vous pouvez remplir les rouleaux de filo et les rouler jusqu'à ce que vous les mettiez au four. Gardez-les couverts au réfrigérateur jusqu'à ce que vous souhaitez les faire cuire. Ensuite, faites-les cuire comme indiqué dans la recette. En outre, les spanakopita peuvent être congelées avant et après la cuisson.

Avant la cuisson: Roulez les rouleaux de filo fourrés, placez-les sur une plaque de cuisson et congelez-les d'abord en vrac. Vous pouvez ensuite les conserver dans un sac ou une boîte de congélation. Faites-les cuire directement à la sortie du congélateur, en ajoutant quelques minutes au temps de cuisson.

Après la cuisson: Laissez les spanakopita refroidir complètement, enveloppez chaque rouleau dans du papier d'aluminium ou conservez-les dans une boîte hermétique. À 175-180 °C, vous pouvez les réchauffer au four jusqu'à ce qu'elles redeviennent croustillantes.

Conseil: pour un résultat optimal, la couche de pâte filo reste plus croustillante si vous faites cuire les rouleaux au four dès leur sortie du congélateur, plutôt que de les décongeler au préalable.

Cette recette a été commandée par [Cyn In Cooking](#).