

BÖREK TURC AUX ÉPINARDS

🍴 4 personnes

🕒 40 minutes



INGRÉDIENTS

- 1 paquet de feuilles de pâte filo (brick) ou pâte feuilletée
- 400 g d'épinards frais
- 1 oignon
- 150 g de feta (ou fromage type brebis)
- 2 œufs
- 1 yaourt nature
- 10 cl d'huile (olive ou neutre)
- Sel, poivre

PRÉPARATION

Faire revenir l'oignon émincé dans un peu d'huile. Ajouter les épinards, laisser fondre puis égoutter. Hors du feu, ajouter la feta émiettée, sel et poivre. Mélanger les œufs, le yaourt et l'huile. Badigeonner une feuille de filo avec la sauce. Ajouter une deuxième feuille. Déposer un peu de garniture. Rouler (ou disposer en couches dans un plat pour une version gratin). Enfourner à 180°C pendant 30-35 min jusqu'à ce que ce soit bien doré.

💡 *Astuce : Si vous utilisez une pâte feuilletée ou brick, pensez à bien badigeonner d'un peu d'huile ou de beurre fondu pour obtenir un croustillant doré similaire.*