

# Tourte légère et savoureuse aux épinards et féta de Jamie Olivier



## *Ingrédients pour 4/6 personnes :*

- 5 feuilles filo/brick ou un rouleau de d'1m
- 5 œufs
- 1 oignon
- 300 g de pousses d'épinards frais
- 300g de fromage à pâte molle en saumure,
- 50 g de beaufort d'été
- 1 c. à thé de paprika
- 1 c. à c d'origan
- 1 zeste de citron
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel & poivre du moulin

## *Les étapes*

Dans une sauteuse, faites revenir l'oignon émincé dans un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit translucide. Une fois fondant, ajoutez les pousses d'épinards puis, laissez cuire à couvert jusqu'à ce que les épinards soient cuits. Salez et poivrez puis, réservez.

Dans un saladier, émiettez le fromage, assaisonnez de paprika, d'origan, de sel et de poivre. Ajoutez le beaufort râpé et les œufs.

Mélangez le tout puis, ajoutez la préparation à base d'épinards et le zeste de citron. Réservez.

Froissez une feuille de papier sulfurisé afin qu'elle épouse parfaitement les courbes d'une poêle, allant au four puis, badigeonnez-la d'huile. Déposez par-dessus une première feuille de brick badigeonnée d'huile puis, une seconde également huilée, une troisième huilée et une quatrième également huilée.

Déposez la préparation précédente, lissez-la et couvrez-la de la cinquième feuille de brick légèrement huilée. Il ne reste plus qu'à rabattre les feuilles qui dépassent, sur le dessus de la tourte.

Pendant ce temps, préchauffez le four à 200°C puis, enfournez 30 minutes, soit jusqu'à ce que la tourte soit bien dorée.

Servez immédiatement accompagné d'une salade, par exemple.

Source : [Tourte légère et savoureuse aux épinards et féta de Jamie Oliver – Plume & Prose \(plumeetprose.com\)](http://plumeetprose.com)