



Samossa aux épinards et à la feta

Ingrédients pour 4 personnes

- 5 feuilles de pâte phyllo
- 250 g d'épinards
- 2 oeufs
- 60 g de feta
- 1 gousse d'ail
- 1 c à s d'huile d'olive
- Sel, poivre
- Paprika
- Jus de citron

Préparation

1. Préchauffez le four à 180°C
2. Lavez et équeutez les épinards.
3. Pressez l'ail
4. Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive. Ajoutez l'ail et faites tomber les épinards.
5. Ajoutez les œufs battus et poursuivez la cuisson.
6. Assaisonnez avec le sel, le poivre, le paprika et le jus de citron.
7. Taillez des lanières dans les feuilles de pâte phyllo.
8. Disposez 1 grosse càc d'épinards et un dé de feta à l'extrémité de chaque bande et pliez en triangles.
9. Disposez dans un plat allant au four et badigeonnez d'huile d'olive.

10. Cuisez au four, 5 à 7 minutes.

11. Servez avec une salade de pousses d'épinards, pignons, citron, huile d'olive et zestes de citron.