

Bricks feta et épinards

Ingédients (pour 6 personnes)

- 1 filet d'huile d'olive
- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail
- 600 gr de feuilles d'épinards (ou en branches surgelés)
- 2 pincées de noix de muscade
- 6 feuilles de brick
- 450 gr de feta
- 6 pincées de curry en poudre
- 1 jaune d'oeuf
- Graines de sésame
- Sel et poivre

Préparation

1. Préchauffez le four à 200°C (th. 6-7). Lavez et essorez les feuilles d'épinards.
2. Dans une grande poêle ou casserole, faites chauffer l'huile. Faites suer l'oignon et l'ail émincés. Ajoutez les épinards et la noix de muscade. Faites cuire environ 8-10 minutes à feu moyen, jusqu'à ce que l'eau soit évaporée.
3. Une fois les épinards cuits, égouttez-les bien et répartissez-en au centre de chaque feuille de brick. Dans un bol, écrasez grossièrement la feta avec le curry puis ajoutez-la sur les épinards. Poivrez.
4. Refermez les feuilles de brick en repliant le bords pour former un carré, retournez-les et déposez chaque carré sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez-les de jaune d'oeuf battu et parsemez de graines de sésame en appuyant bien avec les doigts pour qu'elles adhèrent. Mettez au four 12 min. environ en les retournant à mi-cuisson jusqu'à ce que les bricks soient bien dorées.

