

TARTELETTES

épinards
feta

Pour 4 personnes

250 g de feuilles d'épinards
125 g de feta coupée en dés
2 c. à s. de crème épaisse ou de mascarpone
1 pincée de noix de muscade fraîchement râpée
Feuilles de pâte filo
50 g de beurre fondu
4 œufs
Sel et poivre



Égoutte les épinards, puis émince-les. Mettre les épinards dans un saladier et mélange-les avec la feta, la crème et la noix de muscade. Sale et poivre. Badigeonne chaque feuille de pâte filo de beurre fondu.

Découpe des cercles de 15 cm de diamètre en utilisant une soucoupe. Superpose les feuilles de pâte filo les unes sur les autres. Répartis le mélange aux épinards. Forme un petit puits dans la garniture. Dépose-les tartelettes sur du papier sulfurisé et fais-les cuire 8 minutes dans un four préchauffé à 200 °C. Retire du four et casse soigneusement un œuf dans chaque trou. Remets au four 8 à 10 minutes de plus jusqu'à ce que les œufs soient pris.