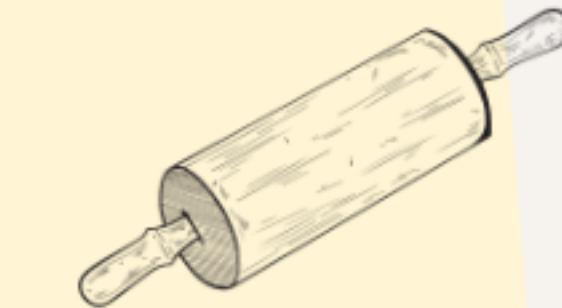


# Crinkle aux épinards et tomates séchées

Ingédients pour 1 plat de 22 cm x 15 cm

- 1 paquet de pâte filo
- 300 gr environ de pousses d'épinards
- 4 tomates séchées à l'huile
- 80 gr de feta nature
- 2 oeufs + 10 cl de crème liquide
- Huile d'olive
- Fleur de sel



## Etapes

- Laver les pousses d'épinards. Les essorer. Retirer le plus possible les queues.
- Mettre un filet d'huile puis les épinards dans une grande cocotte pour les faire fondre. Réserver une fois fait
- Etaler les feuilles filo sur le plan de travail. Mesurer votre plat et couper les feuilles en fonction pour qu'elle soient de la même taille que le plat. (Ici, taillées dans la longueur du plat (22 cm).)
- Huiler le plat
- Plier chaque feuille filo en accordéon et les placer l'une derrière l'autre jusqu'à ce que le plat soit rempli.
- Couper le morceau de feta en fines tranches.
- Intercaler des morceaux de feta entre les feuilles filo.
- Faire la même chose avec les épinards.
- Couper les tomates séchées en morceaux et les intercaler également.
- Casser 2 oeufs dans un saladier, ajouter la crème. Saler et poivrer et battre le tout. Verser une partie de cette préparation jusqu'à ce que le liquide soit visible.
- Enfourner dans un four préchauffé à 180° c pour 15 minutes. Puis sortir le plat et verser la préparation aux oeufs sur le Crinkle. Enfourner cette fois pour 40 minutes.
- Enfourner dans un four préchauffé à 180° c pour 15 minutes. Puis sortir le plat et verser la préparation aux oeufs sur le Crinkle. Enfourner cette fois pour 40 minutes.