Spanakopita

Recette de V-ZUG SA



Strudel croustillant aux épinards

Préparation	45 min
Temps de repos	10 min
Temps de cuisson	25 min
Portions	4
Appareil	CombairSteamer V2000 à partir de 2021

Garniture

1 oignon

2 gousses d’ail

500 g d’épinards en branche

Huile d’olive pour la cuisson

1 bouquet de persil

1 bouquet d’aneth

1 citron non traité, un peu de zeste râpé et de jus

1 cc de sel

Un peu de poivre

Un peu de poivre de Cayenne

Un peu de noix de muscade

2 œufs

1 cs de fécule de maïs

300 g de feta, émiettée

Façonnage

8 feuilles de pâte à strudel

60 g de beurre, fondu

Garniture

Émincer l'oignon et l'ail. Laver les épinards, bien les égoutter et les hacher grossièrement. Hacher le persil et l'aneth.

Faire blondir les oignons et l'ail dans un peu d'huile d'olive à feu moyen. Ajouter les épinards, faire suer à couvert pour qu'ils diminuent de volume. Incorporer les herbes aromatiques.

Bien presser les épinards et les assaisonner avec toutes les épices, noix de muscade incluse. Mélanger les œufs et la fécule de maïs dans un saladier. Ajouter la féta aux épinards et mélanger.

Façonnage

Tapisser le fond du moule démontable de papier sulfurisé. Graisser le bord du moule démontable avec un peu de beurre fondu. Badigeonner de beurre une feuille de pâte à strudel et en foncer le moule démontable, côté badigeonné vers le haut. Laisser pendre l'excédent de pâte par-dessus le bord du moule. Appuyer soigneusement la feuille de pâte sur le fond et le bord. Tourner un peu le moule et répéter cette opération jusqu'à utiliser toutes les feuilles. Bien appuyer à nouveau la pâte sur le fond et le bord, puis la piquer à l'aide d'une fourchette.

Verser la garniture dans le moule. Rabattre le surplus de pâte vers l'intérieur en la ramassant légèrement sur elle-même. Badigeonner les bords de pâte avec le reste du beurre.

Cuisson

Préchauffer l'espace de cuisson avec PizzaPlus à 210 °C.

Cuire la Spanakopita 25 minutes sur une grille, au niveau moyen.

Démouler la Spanakopita et laisser reposer 10 minutes.

Etapes de cuisson

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 210 °C avec PizzaPlus

Préchauffage terminé. Enfourner l'aliment à cuire.

PizzaPlus 210 °C pendant 25 min

Conseils

Il est aussi possible d'utiliser des épinards surgelés. Les faire dégeler au préalable et les presser.

Accessoires

Grille

Moule démontable ø 25 cm

Informations complémentaires

Créée le	26.01.2022