



Samoussas aux épinards et feta

Recette pour 5 douzaines de samoussas

Ingrédients

- ¼ de tasse d'huile d'olive
- ½ tasse d'oignon haché
- 2 œufs
- 850 g d'épinards hachés surgelés, décongelés et bien égouttés
- 450 g de fromage feta, égoutté et émietté
- ½ tasse de persil frais haché
- 2 c. à soupe d'origan frais haché
- Sel et poivre noir
- 450 g de pâte filo
- 220 g de beurre fondu

1. Faites chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen. Ajouter l'oignon. Faites cuire tout en mélangeant jusqu'à ce que l'oignon soit bien doré. Laisser reposer pendant 10 minutes.
2. Battre les œufs dans un grand bol. Ajouter l'oignon, les épinards, le fromage, le persil et l'origan. Assaisonner de sel et de poivre.
3. Dérouler la pâte filo sur une grande feuille de papier sulfurisé. La couper en 3 sections sur la largeur.
4. Badigeonner un morceau de pâte filo de beurre fondu. Plier la pâte en deux sur la longueur. Badigeonner à nouveau de beurre. Placer une cuillère à café de garniture au bout de la pâte filo ; plier un coin pour former un triangle.

- Continuer à plier bout sur bout, comme pour plier un drapeau, en gardant les côtés droits. Badigeonner de beurre. Répéter avec les ingrédients restants.
5. Faire préchauffer le four à 190° C. Placer les triangles en une seule couche, joint vers le bas, sur une plaque allant au four et non graissée. Faire cuire pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les triangles soient légèrement brunis.
 6. Servir chaud.

Le + de la recette

Cette recette se prépare en grande quantité. S'il vous reste des samoussas, mettez-les sous-vide et conservez-les plus longtemps dans une boîte fraîcheur [FoodSaver®](#).