Torta Pasqualina

Tourte de Pâques aux épinards et aux œufs

- 16 feuilles de pâte filo
- 500g d'épinards frais
- 250g de ricotta
- 6 œufs
- 70g de parmesan râpé
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 50g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- du sel
- du poivre
- du piment d'Espelette

Commencez par préparer la farce: après avoir lavé les feuilles d'épinards, faites-les revenir dans une poêle avec l'huile d'olive, l'oignon et l'ail hachés.

Cuisez environ 15 minutes.

Essorez les feuilles d'épinards cuites pour les débarrasser de leur eau de cuisson, puis hachez-les finement.

Placez les épinards hachés dans un saladier, incorporez la ricotta, 2 œufs, le parmesan puis salez, poivrez et ajoutez une pincée de piment d'Espelette.

Préchauffez votre four à 190°.

Caramel, bonbons & chocolat… le blog culinaire de deux gourmands www.caramelbonbonsetchocolat.fr Cette recette ainsi que la photo qui l’accompagne sont la propriété de Caramel, bonbons & chocolat.

Faites fondre le beurre dans une casserole.

Beurrez un moule rond (à charnière si possible, ce sera plus facile à démouler) à l'aide d'un pinceau puis placez-y la première feuille de pâte filo. Beurrez-la au pinceau.

Etalez ensuite 7 autres feuilles de pâte filo en les beurrant toutes, en les faisant dépasser des bords du moule et en les décalant à chaque fois pour être sûr de couvrir tout le moule.

Placez la farce refroidie sur la pâte.

Avec le dos d'une grosse cuillère, creusez quatre trous dans lesquels vous placerez les jaunes d'œufs. Ajoutez un peu de beurre fondu dans chaque trou.

Recouvrez alors des dernières feuilles de pâte filo à les beurrant toutes au pinceau, repliez les feuilles pour former une jolie tourte et enfournez pendant 45 minutes.

La tourte doit être dorée et croustillante.

Dégustez avec une salade verte avec une vinaigrette à l'échalote.

 Cette recette ainsi que la photo qui l’accompagne sont la propriété de Caramel, bonbons & chocolat.