

Tourte aux épinards en brick

Pour 4 personnes

- Laver 600 g de pousses d'épinards dans plusieurs eaux, sans les laisser tremper. Les égoutter et les presser avec le dos d'une cuillère en bois pour éliminer le maximum d'eau.
- Couper 3 oignons en fines lamelles et les faire dorer dans un peu d'huile d'olive. Y ajouter ensuite les épinards pendant 3 mn en remuant. Verser sur cette préparation 2 cas de crème fraîche, 70 g de pignons et 1 poignée de raisins secs blonds. Assaisonner le tout de noix de muscade, de sel et de poivre. Poursuivre la cuisson encore 1 mn.
- Badigeonner 8 feuilles de brick à l'aide d'un pinceau légèrement trempé dans un peu de beurre fondu. Garnir le fond d'un moule avec 2 feuilles de brick superposées l'une sur l'autre. Répartir sur la surface une couche de la préparation aux épinards ; recouvrir à nouveau de 2 feuilles de brick puis des épinards ; renouveler l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
- Saupoudrer la dernière feuille de 2 cas de parmesan râpé et enfourner 10 mn à four préchauffé à thermostat 6 (180°C).