



# Cellier des Dauphins®

TARTE VÉGÉTARIENNE AUX ÉPINARDS ET À LA FETA

LES DAUPHINS CÔTES DU RHÔNE BLANC



Ingrédients :

- 100 g de pignons de pin
- 5 gros œufs fermiers
- 300 g de feta
- 50 g de cheddar
- Origan séché
- 1 citron
- Huile d'olive
- 1 noix de beurre doux
- 400 g de pousses d'épinards
- 1 paquet de 270 g de pâte filo
- Poivre de Cayenne

Recette :

- 1) Ajouter les œufs et le mélange de fromage cheddar et feta dans un bol et mélanger.
- 2) Ajouter le zeste de citron, les pignons grillés et un peu de poivre et d'origan et bien mélanger.
- 3) Ajoutez ensuite les épinards flétris et mélangez à nouveau.
- 4) Préparez la pâte filo, superposez-la en rectangles et ajoutez-la dans une casserole profonde.
- 5) Ajoutez votre mélange et appuyez et enfournez pendant environ 20 minutes.

@thewinequeen\_