**Beurek aux épinards**

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 45 min

* **Ingrédients**
* [3 pâtes feuilletées étalées](https://www.herta.fr/epiphanie)
* 400 g d'épinards frais
* 150 g de feta
* 1 oeuf
* 20 cl de crème fraîche épaisse
* 100 g de beurre fondu

Sel

**Préparation**

Etaler une [pâte feuilletée](https://www.marmiton.org/pratique/techniques-culinaires-video-cuisine_faire-la-pate-feuilletee-soi-meme.aspx) dans un moule.

Laver les [épinards](https://www.marmiton.org/pratique/fruits-et-legumes_l-epinard_1.aspx), les couper en petits morceaux.

Dans un saladier, mélanger la feta en petits morceaux, l'oeuf battu, la crème et le [sel](https://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_sel_1.aspx). Ajouter le [beurre](https://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx) fondu (en garder un peu pour la finition de la tourte), puis les épinards.

Séparer la farce d'épinards en deux parts. Etaler une part de farce sur la pâte, recouvrir avec la deuxième pâte. Bien souder les pates entre elles.

Mettre la 2eme part de farce sur la pâte et recouvrir avec la 3ème pâte feuilletée.

Badigeonner la pâte de beurre fondu.

Cuire au four préchauffé à thermostat 6 pendant 30 à 40 minutes.