



Brique à l'oeuf et à l'épinard

08/10/2013 à 11h22

Par [Paul Blouet](#)

Temps de préparation : 3 min

Temps de cuisson : 5 min

Pour 1 personne(s)

Ingrédients :

- 1 feuille de brique
- 1 œuf
- 1 poignée d'épinards frais épluchés et lavés
- ½ gousse d'ail hâché
- 1 filet d'huile d'olive

Préparation :

- Faites chauffer le four à 180°C ;
- Faites tomber dans une casserole, avec un filet d'huile d'olive, l'ail puis les épinards. Assaisonnez puis remuez à la spatule pendant 2 à 3 minutes. Débarrassez et égouttez les épinards ;
- Repliez en deux la feuille de brique. Posez au 2/4 de la feuille, les épinards et l'œuf. Salez, poivrez et repliez rapidement pour former un triangle ;
- Posez sur la plaque côté épinards ;
- Faites cuire au four à 180°C pendant 5 minutes ou à la poêle avec un filet d'huile d'olive pendant 2 minutes au maximum de chaque côté.

L'astuce du chef :

Vous pouvez les faire plus petits avec des œufs de cailles.