

Pide feta-épinard-sauge

Pour 3 pides

Pâte à pide

200g feta

150g de feuilles épinard

2 gousses ail

1 branche sauge

Lavez les feuilles d'épinard et de sauge. Epluchez et émincez les gousses d'ail

Préchauffez le four à 180°C.

Dans une sauteuse faites fondre les épinards avec la sauge et l'ail.

Étalez la pâte à pide en 3 bandes de 25cm de long sur 15 de large, déposez la farce au centre en laissant les bords libre sur 2-3cm.

Rabattez les bords des pides et pincez les extrémités. dorez la pâte à l'œuf battu et enfournez à 180°C pendant 20 minutes