

Succursale, NPA, lieu, prod

-  Succursales  
Heures d'ouverture, Address
-  Liste d'achats  
Afficher la liste



• **M**  
Gérer le Migros Account

•  Déconnexion

**M**  
Connexion



• **M**  
Gérer le Migros Account

•  Déconnexion

|

- [Home](#)
- [Actions](#)
- [Assortiment](#)
- [Shop des vins](#)
- [Durabilité](#)
- [Denner](#)
- [Services](#)

Menu

- [Aperçu](#)
- [Fondue & Raclette](#)
- [Fruits & légumes](#)
- [Produits IP-SUISSE](#)
- [Vins et champagnes](#)
- [Spiritueux](#)
- [Cigares](#)
- [Hits du tabac](#)

- [Exigences de qualité](#)
- [Les résultats le prouvent](#)
- [Labels](#)
- [Provisions domestiques](#)
- [Prix bas](#)
- [Denner Guide des vins](#)

Fondue &amp; Raclette

Fondue & Raclette  
Rien ne rend l'automne plus agréable qu'une bonne raclette ou une fondue onctueuse.

Hits du tabac

Hits du tabac  
Chez Denner, vous trouvez un grand choix de tabacs.

- [Tout pour l'avenir](#)
- [Engagement IP-SUISSE](#)

- [Rapport sur le développement durable](#)
- [Goodbag](#)
- [Too Good To Go](#)

Engagement IP-SUISSE

Engagement IP-SUISSE  
Le temps où l'on ne trouvait que le meilleur marché chez les discounters est révolu.  
Rapport sur le développement durable  
Rapport sur le développement durable  
Le rapport sur le développement durable 2022 est disponible.

- [Indépendant grâce à Denner](#)
- [Jobs chez Denner](#)

- [Publicité actuelle](#)
- [Entreprise](#)
- [Denner recherche de nouveaux sites](#)

Publicité actuelle

Publicité actuelle

Rapportez-en plus à la maison

Entreprise

Entreprise

[Le troisième détaillant alimentaire de Suisse en un coup d'œil.](#)

- [Service à la clientèle Denner](#)
- [Newsletter](#)
- [Recettes de NOAH Bachofen](#)

- [Abonner l'Hebdo Denner](#)
- [Appli Denner](#)
- [Alarme pour actions](#)
- [Mots croisés](#)
- [Cartes cadeaux](#)
- [Médias](#)
- [Liste d'achats](#)
- [Denner WhatsApp](#)
- [Déclaration de protection des données](#)

Recettes de NOAH Bachofen

Recettes de NOAH Bachofen

Lasagnes véganes

Mots croisés

Mots croisés

[Gagnez des cartes cadeaux Denner d'une valeur de 1000.- francs.](#)

**DENNER**

- [Home](#)
- [Actions](#)
- [Assortiment](#)
- [Shop des vins](#)
- [Durabilité](#)
- [Denner](#)
- [Services](#)

Assortiment

- [Aperçu](#)
- [Fondue & Raclette](#)
- [Fruits & Légumes](#)
- [Produits IP-SUISSE](#)
- [Vins et champagnes](#)
- [Spiritueux](#)
- [Cigares](#)
- [Hits du tabac](#)
  
- [Exigences de qualité](#)
- [Les résultats le prouvent](#)
- [Labels](#)
- [Provisions domestiques](#)
- [Prix bas](#)
- [Denner Guide des vins](#)

Durabilité

- [Tout pour l'avenir](#)
- [Engagement IP-SUISSE](#)
  
- [Rapport sur le développement durable](#)
- [Goodbag](#)
- [Too Good To Go](#)

Denner

- [Indépendant grâce à Denner](#)
- [Jobs chez Denner](#)
  
- [Publicité actuelle](#)
- [Entreprise](#)
- [Denner recherche de nouveaux sites](#)

Services

- [Service à la clientèle Denner](#)
- [Newsletter](#)
- [Recettes de NOAH Bachofen](#)
  
- [Abonner l'Hebdo Denner](#)
- [Appli Denner](#)
- [Alarme pour actions](#)
- [Mots croisés](#)
- [Cartes cadeaux](#)
- [Médias](#)
- [Liste d'achats](#)
- [Denner WhatsApp](#)
- [Déclaration de protection des données](#)
  
-  [Succursales](#)  
[Heures d'ouverture, Address](#)
-  [Liste d'achats](#)  
[Afficher la liste](#)

Fr

1. [Services](#)
2. [Spanakopita](#)

1 29.10.2024

## Spanakopita (pâtisserie grecque aux épinards)

Plat principal + Recettes Déjeuner Apéritif & entrée Dessert Végane Gril Bon et avantageux



Croustillante à l'extérieur, délicieusement moelleuse et aromatique à l'intérieur: la spanakopita ressemble au börek turc et désigne une pâte fourrée aux épinards qui peut prendre les formes les plus diverses.

La spanakopita peut être consommée comme en-cas ou comme plat principal avec une salade fraîche en accompagnement.

Comme les restes peuvent être congelés sans problème, cette pâtisserie est parfaitement adaptée à la cuisine meal prep.

### Ingrédients pour 4 personnes comme plat principal

- 3 cs d'huile neutre
- 3 gros oignons, hachés
- 1 kg d'épinards surgelés, décongelés, bien essorés et grossièrement hachés
- 360 g de feta
- 250 g de crème fraîche
- 1 œuf
- 30 g d'aneth, finement haché
- Zestes d'un demi-citron bio
- ½ cc de muscade en poudre
- 2½ cc de sel
- Un peu de poivre noir
- 90 g de beurre, fondu, et un peu plus pour le moule
- 300 g de pâte filo

### Temps de préparation: environ 1 heure 35 minutes (temps de cuisson inclus)

1. Chauffez l'huile dans une grande poêle, puis blondissez-y les morceaux d'oignons.
2. Ajoutez les épinards, poursuivez la cuisson pendant 3 minutes.
3. Ajoutez la feta et tous les autres ingrédients, hormis le beurre et la pâte filo. Faites revenir pendant 2 minutes et rectifiez l'assaisonnement.
4. Préchauffez le four à 200 degrés, chaleur inférieure et supérieure, et graissez un plat à gratin d'environ 20 x 30 cm avec un peu de beurre fondu.
5. Disposez la moitié des feuilles de pâte dans le moule, en badigeonnant chaque couche de beurre (même les endroits trop longs pour le moule).
6. Répartissez uniformément la farce aux épinards et superposez le reste des feuilles de pâte, en badigeonnant également chaque couche avec du beurre fondu.
7. Découpez le bord de la pâte de sorte qu'il ne reste qu'environ 3 à 4 cm de surplus, puis repliez ce surplus vers l'intérieur (voir photo du résultat final).
8. Badigeonnez à nouveau généreusement de beurre et faites cuire la spanakopita pendant 50 minutes dans la moitié inférieure du four.

### Vin conseillé

#### Bio Casadei Armonia Rosso Toscana IGT

Robe rubis vif. Nez alléchant de baies rouges et de cerise noire. Bouche pleine aux tanins veloutés. Finale persistante.

[Voir dans le weinshop](#)

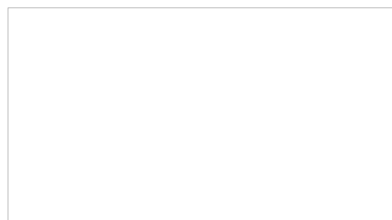


[Télécharger le PDF](#)

Filter

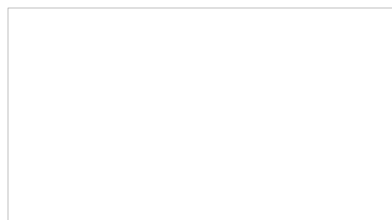
Plat principal

### Contributions semblables



Plat principal | 17.12.2024

[Wellington de courge avec farce aux champignons](#)



Plat principal | 26.11.2024

[Saumon avec fromage frais aux fines herbes sur risotto au citron](#)

Plat principal | 18.11.2024

[Pljeskavica avec sauce ajvar](#)

### Dernières contributions



Apéritif & entrée | 24.12.2024

[Étoile feuilletée à effeuiller au jambon et au fromage frais](#)



Plat principal | 17.12.2024

[Wellington de courge avec farce aux champignons](#)



Apéritif & entrée | 10.12.2024

[Vin chaud blanc aux pommes](#)

### Newsletter

Soyez toujours au courant grâce à la newsletter de Denner. Abonnez-vous maintenant!

### Liste d'achats

Créez votre propre liste d'achats et partagez-la avec vos amis.

[Liste d'achats](#) Créer une nouvelle liste d'achats

Succursales près de chez vous



### Achats

- [Actions](#)
- [Assortiment](#)
- [Vins](#)
- [Liste d'achats](#)
- [Alarme pour actions](#)
- [Newsletter](#)
- [Knaller des Monats](#)

### Aide et contact

- [Service à la clientèle](#)
- [Formulaire de contact](#)

### Succursales

- [Nos succursales](#)

### Informations juridiques

- [Déclaration de protection des données](#)
- [Précisions d'ordre juridique](#)
- [Impressum](#)

### Jeu-concours

- [Mots croisés](#)
- [Sudoku](#)

#### Entreprise

- [À propos de Denner](#)
- [Durabilité](#)
- [Media](#)

#### Appli Denner



#### Médias sociaux

Facebook [facebook.com/denner.ch](https://facebook.com/denner.ch)  
Instagram [instagram.com/denner\\_schweiz](https://instagram.com/denner_schweiz)  
YouTube [youtube.com/DennerRomandie](https://youtube.com/DennerRomandie)  
LinkedIn [linkedin.com/company/denner-ag](https://linkedin.com/company/denner-ag)  
tiktok [www.tiktok.com/@denner\\_ch](https://www.tiktok.com/@denner_ch)

- [De](#)
- [Fr](#)
- [It](#)





























































































