**Spanakopita sans oeuf** *Pour 16 petits chaussons*  
*1 emballage de pâte filo  
400 g de feta de chèvre*  *1 paquet d'épinards*  
*1 oignon haché fin*  *Fenouil et aneth séchés au goût* *sel et poivre  
Huile d'olive* *Beurre fondu*  
Lavez et équeutez les épinards, bien les éponger. Émiettez la feta dans le bol du robot. Vous pouvez aussi utiliser le robot pour hacher vos oignons.  
Faites chauffer l'huile d'olive dans un wok et faites-y dorer l'oignon. Ajoutez les épices pour bien dégager les arômes et ensuite les épinards. Laissez tomber les épinards (jusqu'à ce qu'ils soient bien mous).  
Dans un grand bol, mixez tous les ingrédients et salez avec précaution, la feta l'étant déjà pas mal, goûtez avant d'en ajouter!  
Prenez 3 ou 4 épaisseur de lanière de filo, déposez une bonne cuillerée dans le bas au centre et pliez en triangle. Beurrez pour sceller la pâte et faites dorer au four jusqu'à ce que la pâte soit croquante et dorée, soit une quinzaine de minutes.

**yemista (tomates et poivrons farcis)**

pour 6 personnes **préparation :** 20min **Cuisson :** 30min

1. grosses tomates mûres 4 poivrons verts + 1 poivron coupé en dés 400 gr de riz rond

1 gros oignon persil huile d'olive sel, poivre

Rincez les tomates et les poivrons et coupez un couvercle sur chaque légume du côté du pédoncule. Videz les tomates à l'aide d'une cuillère, gardez la pulpe, elle va servir de sauce. Déposez les légumes dans un plat à gratin huilé.  
Faites revenir l'oignon avec les dés de poivron et la sauce tomate. Ajoutez-y le riz et laissez cuire, avec un peu d'eau, environ 10min. Assaisonnez.  
Répartissez cette farce dans chaque légume évidé. Déposez les légumes farcis dans le plat (l'ouverture vers le bas).   
Faites cuire à four chaud (210° C) environ 20-30min.