



# Maïna

## **Ingrédients :**

4 matzot  
3 verres de purée de pomme de terre  
4 œufs  
Sel  
Poivre  
Paprika  
1/3 verre d'huile  
2 cs d'oignons  
1 verres de purée d'épinards  
2cs de purée de tomates



## **Préparation :**

Ramollir légèrement les matzot en les humectant d'eau  
Mélanger un verre de purée de pomme de terre avec un œuf et l'oignon  
Saler et poivrer  
Graisser un moule long  
Placer une matza au fond, étaler le mélange pomme de terre et recouvrir d'une matza  
Mélanger la purée d'épinard avec un œuf et ½ verre de purée de pomme de terre, saler et poivrer.  
Etaler sur la deuxième matza  
Mélanger un verre de purée de pomme de terre avec un œuf et la purée de tomates, saler et poivrer.  
Etaler sur la troisième matza  
Mélanger ½ verre de purée de pomme de terre avec le dernier œuf, du sel et du poivre, une pincée de paprika et un peu d'huile.  
Etaler sur la quatrième matza

Cuire au four Th 180° pendant 40 mn à surveiller.

Couper en tranche et servir chaud