

Chausson (tourte) épinards - feta

Pour 6 personnes en entrée et 3, 4 en plat :

- 250 g de farine de froment T80 (125 g de farine de blé blanche bio et 125 g de farine de blé complète bio)
- 1,5 càc de levain déshydraté (1/2 sachet de levure boulangère sèche)
- 1 càc de sel
- 2 càs d'huile d'olive
- 1 oeuf
- 120 mL de lait d'avoine tiède (lait de vache)
- 500 g d'épinards surgelés
- 150 g de feta coupée en dés
- sel
- graines de sésame

Mélanger la farine (ou les farines), le sel et le levain.

J'ai pour ma part mélangé la levure dans un 2 càs de lait tiède prélevées sur les 120 mL de lait et j'ai laissé reposer 5 min avant de l'incorporer au mélange farines + sel.

Ajouter l'huile d'olive et l'oeuf puis pétrir au robot ou à la main en ajoutant le lait tiède. Laisser lever au chaud pendant 1h30. (Je n'ai laissé qu'une heure, j'étais pressée...).

Pendant ce temps, faire décongeler les épinards au micro-onde et enlever tout le liquide que vous pouvez. Ajouter les dés de feta et saler.

Étaler la pâte au rouleau sur le plan de travail fariné et transvaser sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. C'est ma façon de procéder, plus facile à faire que quand vous avez déjà déposé la garniture. (Au début je voulais faire un tressage comme [ici](#) car c'est ce que suggère le livre mais je n'ai pas pu à cause de la garniture conséquente, alors j'ai étaler la pâte en disque et rabattu les bords sur le dessus comme pour une tourte un peu).

Répartir la garniture au centre et saupoudrer de graines de sésame. Rabattre les bords de la pâte sur le dessus et souder en pinçant les bords.

Laisser lever pendant 45 min, passer un peu de lait sur la tourte si vous le souhaitez (pas fait), et cuire pendant 30 à 40 min au four préchauffé à 180°C.

Servir chaud avec un oeuf au plat par exemple.

