



FEUILLETE AUX EPINARDS

Ingrédients pour 4 personnes :

1 paquet de 4 carrés de pâte feuilletée (voir au rayon des pâtes pour tartes fraîches)

300 grs de pousses d'épinard (en sachet au rayon frais)

1 gousse d'ail, sel et poivre

2 petits Pélardons (fromages de brebis crémeux)

1 cuillère à soupe de pignons de pin

1 cuil. à café de beurre ou d'huile

1 œuf battu

Chauffer le beurre ou l'huile dans une casserole, ajouter les pousses d'épinard et la gousse d'ail écrasée au presse ail. Faire cuire jusqu'à évaporation complète du jus rendu par les épinards. Saler et poivrer. Laisser refroidir et réserver.

Préchauffer le four thermostat 200°. Dans une poêle, à sec, sans matière grasse, faire griller légèrement la cuillère à soupe de pignons. Ecraser à la fourchette les pélardons, les mélanger aux épinards refroidis et ajouter les pignons.

Sortir la pâte feuilletée du réfrigérateur. Répartir sur chaque carré la préparation aux épinards. A l'aide d'un pinceau, badigeonner les bords de la pâte avec l'œuf battu. Replier sur la farce pour former un triangle. Bien souder les bords en appliquant les dents d'une fourchette tout autour et dorer à nouveau avec l'œuf battu sans faire déborder sur les marques de la fourchette (ceci pour permettre que les bords gonflent à la cuisson).

Passer au four une dizaine de minutes. Déguster chaud avec une petite salade.

Blog : maptitcuisine.canalblog.com