

FATAYER

FEUILLETÉS AUX ÉPINARDS

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes



Ingrédients (pour 2 personnes)

Pour la pâte brisée à l'huile

- 200 g de farine
- 7 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Eau, sel

Pour la garniture

- 500 g d'épinards frais
- 1 oignon
- Huile d'olive
- Jus de citron
- 1 cuillère à soupe de pignons de pins
- 1 cuillère à soupe d'amandes

Méthode de préparation

- Mélanger dans une terrine les **épinards émincés crus**, l'oignon finement haché et le sel. Laisser reposer 1 demi-heure
- Mélanger ensuite le **jus de citron, l'huile d'olive et les pignons** ou les amandes, et ajouter ce mélange aux épinards. Mélanger longuement pour bien imprégner les épinards de façon homogène.
- **Étaler la pâte finement** et découper des ronds avec un bol.
- Placer au centre de chaque rond une cuillère à soupe de garniture et bien refermer avec trois doigts, de façon à former des triangles.
- **Dans un four préchauffé à 180° C**, placer les chaussons sur une plaque huilée, et laisser dorer environ 20 min.
- **Servir chaud ou froid** avec une jolie salade verte.