

FEUILLETE AU CHEVRE ET AUX EPINARDS

FACILE	Coût moyen
Préparation : 20 minutes	Cuisson 25 minutes
4 personnes	1 cocotte

Ingrédients :

350 gr d'épinards
10 cl de crème fraîche épaisse
2 crottins de chèvre
1 jaune d'œuf
1 pâte feuilletée
beurre
Sel et poivre

Préparation :

- 1 - Sortir la pâte à l'avance
- 2 - Faire préchauffer le four
- 3 - Laver et faire cuire les épinards quelques minutes dans une cocotte avec du beurre, les égoutter et les hacher
- 4- Ajouter la crème, saler et poivrer
- 5 - Dérouler la pâte sur une surface plane et couper la en 4 à l'aide d'un grand bol
- 6 - Déposer les ronds de pâte sur une feuille d'aluminium sur la plaque du four
- 6 - Mettre dans le milieu 2 cuillères d'épinards et 1 $\frac{1}{2}$ crottin de chèvre
- 7 - Replier la pâte pour former des petits paquets en soudant bien les bords
- 8 - Dorer avec le jaune d'oeuf
- 9 - Faire cuire pendant 25 minutes