

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Chaussons aux Épinards

Le 31 octobre 2008

1

Et bien non, point de citrouille en ce jour d'Halloween.

Il est un peu tard pour vous souffler une idée en adéquation avec ce thème. Pour cela je vous avais suggéré il y a quelques jours, mes [Cookies d'Halloween](#).

Non aujourd'hui je vous propose un accompagnement. Il n'est jamais très simple de proposer des épinards, voici une recette qui résout ce problème.

Votre panier pour 10 chaussons :

2 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre
150 gr de jeunes pousses d'épinard
100 gr de ricotta
1 œuf + 1 jaune
Amandes effilées
Sel & Poivre



Préchauffez votre four à 180°.

Faites tomber vos épinards dans une poêle chaude avec un peu d'huile d'olive et du sel afin qu'ils rendent toute leur eau.

Mélangez la ricotta avec un œuf battu, ajoutez les épinards.

Salez & Poivrez à votre convenance.

Découpez 10 cercles dans chaque plaque de pâte feuilletée.

Retirez l'excédant de pâte d'une des plaques, mettez une grosse noix de farce et déposez un 2^{ème} cercle de pâte afin de fermer votre chausson.

Dorez-le avec le jaune d'œuf.

Parsemez-les d'amandes effilées.

Enfournez 15 minutes.

Eugénie



*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*