Feuilletés aux épinards

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

2 rouleaux de pâte feuilletée
250 grammes d'épinards (nettoyés)
75 grammes de raisins
75 grammes de pignons de pin (grillés et hachés)
125 grammes de pecorinos (râpé)
2 œufs
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Divisez chaque pâte feuilletée en 4.**
2. **Blanchissez brièvement les épinards à l’eau bouillante et égouttez-les. Pressez les épinards pour les essorer.**
3. **Mélangez les épinards, les raisins secs, les pignons de pin, le pecorino, un œuf, le sel et le poivre.**
4. **Garnissez les 8 morceaux de pâte feuilletée de ce mélange et repliez les coins sur les épinards. Pressez bien les extrémités. Badigeonnez la pâte d’un mélange d’œuf battu et d’eau.**
5. **Placez les feuilletés sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et laissez-les cuire pendant ± 25 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.**