





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.