



## **Paniers feuilletés chèvre et épinards**

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Temps total: 45 minutes

### **Ingrédients pour 6 feuilletés**

- 1 pâte feuilletée
- 600 g d'épinards
- 1 échalote
- 6 rondelles fromage de chèvre frais
- 1 c à s crème épaisse
- 1 œuf délayé avec une c à c d'eau ou de lait pour la dorure
- sel et poivre

### **Instructions**

- Préchauffer le four à 180°C.
- Faire revenir l'échalote ciselée dans un peu d'huile puis ajouter les épinards. Saler, poivrer et laisser cuire une quinzaine de minutes.
- Pendant ce temps découper la pâte feuilletée en 6 carrés et les placer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Ajouter une cuillère à soupe de crème fraîche dans les épinards et bien mélanger.
- Déposer un peu de ce mélange sur chaque carré de pâte feuilletée: *attention* : bien égoutter les épinards pour ne pas trop détremper la pâte.
- Disposer une rondelle de chèvre au-dessus des épinards, saler et poivrer légèrement.
- Refermer les paniers en relevant les 4 coins puis les dorer avec un œuf délayé dans un peu d'eau ou de lait.
- Enfourner pour 15 minutes