



IDEE RECETTE

FEUILLETE AUX EPINARD

Ingrédients pour 4 personnes

2 pâtes feuilletées
1 oignon
60 g de gruyère
150g de Féta ou 200g de lardons
1 kg d'épinards

Préparation :

Préchauffer le four à 200 C.
Faire revenir l'oignon émincé (et les lardons).
Cuire les épinards hachés, avec un peu d'huile d'olive.
Mélanger ensemble l'oignon, le gruyère, la Féta et les épinards.
Saler et poivrer
Etaler une pâte feuilletée dans une tourtière, y déposer la préparation et recouvrir de la deuxième pâte feuilletée en pliant les bords ensemble sur le dessus.
Badigeonner avec le jaune d'œuf.
Faire cuire 20 min à 200 °C.

BON APPETIT

Il est possible de faire des feuilletées individuels en découpant la pâte en carrés.



IDEE RECETTE

FEUILLETE AUX EPINARD

Ingrédients pour 4 personnes

2 pâtes feuilletées
1 oignon
60 g de gruyère
150g de Féta ou 200g de lardons
1 kg d'épinards

Préparation :

Préchauffer le four à 200 C.
Faire revenir l'oignon émincé(et les lardons).
Cuire les épinards hachés, avec un peu d'huile d'olive.
Mélanger ensemble l'oignon, le gruyère, la Féta et les épinards.
Saler et poivrer
Etaler une pâte feuilletée dans une tourtière, y déposer la préparation et recouvrir de la deuxième pâte feuilletée en pliant les bords ensemble sur le dessus.
Badigeonner avec le jaune d'œuf.
Faire cuire 20 min à 200 °C.

BON APPETIT

Il est possible de faire des feuilletées individuels en découpant la pâte en carrés.



IDEE RECETTE

FEUILLETE AUX EPINARD

Ingrédients pour 4 personnes

2 pâtes feuilletées
1 oignon
60 g de gruyère
150g de Féta ou 200g de lardons
1 kg d'épinards

Préparation :

Préchauffer le four à 200 C.
Faire revenir l'oignon émincé (et les lardons).
Cuire les épinards hachés, avec un peu d'huile d'olive.
Mélanger ensemble l'oignon, le gruyère, la Féta et les épinards.
Saler et poivrer
Etaler une pâte feuilletée dans une tourtière, y déposer la préparation et recouvrir de la deuxième pâte feuilletée en pliant les bords ensemble sur le dessus.
Badigeonner avec le jaune d'œuf.
Faire cuire 20 min à 200 °C.

BON APPETIT

Il est possible de faire des feuilletées individuels en découpant la pâte en carrés.

