



# PANIERS FEUILLETÉS CHÈVRE ET ÉPINARDS

## Ingrédients

---

- 1 pâte feuilletée
- 500 gr d'épinards
- 1 échalote
- 6 rondelles fromage de chèvre frais
- 1 c.à.s de crème fraîche
- 1 jaune d'œuf
- Sel & Poivre

## Préparation

---

1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Faites revenir l'échalote émincée dans de l'huile avec les épinards.
3. Salez, poivrez et laissez cuire 15 minutes.
4. Découpez la pâte feuilletée en 6 carrés et placez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.
5. Égouttez bien les épinards une fois cuits pour ne pas qu'ils détremper la pâte.
6. Ajoutez la crème dans les épinards et mélangez bien.
7. Déposez un peu du mélange épinards crème sur chaque carré de pâte feuilletée.
8. Déposez une rondelle de chèvre sur les épinards, salez et poivrez.
9. Refermez les paniers en collant entre-eux les 4 coins.
10. Dorez-les avec le jaune d'œuf délayé dans un peu de lait.
11. Enfourez pendant 15 minutes.

