

CHAUSSON AUX EPINARDS

Cours de cuisine du 20 janvier 2016

Ingrédients pour 6 personnes

500 g d'épinards en branches surgelés
200 g de jambon blanc
200 g de gruyère râpé
200 g de bûche de chèvre
40 cl de crème fraîche épaisse
Sel, poivre, muscade
1 pâte feuilletée



Préparation

Cuire les épinards surgelés dans un demi-verre d'eau pendant 10 mn
Les égoutter dans une passoire, les presser pour enlever le plus possible l'eau
Etaler la pâte feuilletée
Mélanger les épinards cuits avec la crème fraîche, le gruyère, le jambon coupé en dés
Ajouter sel, poivre et muscade
Disposer cette préparation sur la moitié de la pâte, couper le chèvre en morceaux, le disposer sur la préparation
Refermer la pâte en forme de chausson
Battre un œuf et dorer le chausson
Faire quelques traits dessus avec un couteau
Cuire, en surveillant, pendant 25 à 30 mn au four à 180/200°

