

Chaussons aux épinards



pour 8-10 pièces environ

500 g de feuilles d'épinards (ou de blettes)

1 cuillerée à soupe d'huile d'olive

4 petits oignons nouveaux (ou 2 échalotes)

1 cuillerée à soupe de menthe

1 cuillerée à soupe d'aneth

250 g de ricotta

1 œuf (+ 1 jaune pour dorer)

l'équivalent de 2 pâtes brisées

Recouvrir les épinards d'eau bouillante et laisser reposer jusqu'à ce qu'ils retombent.

Égoutter et bien essorer en appuyant à travers un tamis. Hacher finement les épinards.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et faire revenir les oignons (ou échalotes) pendant 2 min. Les mettre dans un saladier.

Ajouter les épinards, la menthe, l'aneth, la ricotta et l'œuf. Saler. Bien mélanger.

Étaler la pâte brisée. Avec un bol d'environ 14 cm de diamètre, découper des disques de pâtes. 250 g de pâte permet de faire facilement 4 disques, voire 5.

Placer la garniture dans les disques (quantité à adapter selon les disques).

Humidifier le bord des disques en passant le doigt mouillé, puis replier les disques en chaussons.

Pour sceller le bord, appuyer avec les dents d'une fourchette tenue à plat.

Disposer les chaussons sur une plaque de cuisson ou du papier sulfurisé.

Pour donner une belle couleur dorée aux chaussons, les badigeonner au pinceau avec un jaune d'œuf additionné d'un peu d'eau.

Cuire 15-20 min à 200 °C jusqu'à ce que les chaussons soient bien dorés.