



Bricks, beignets, feuilletés

Fatayers aux épinards



40 min 20 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

497

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte brisée

2 unité(s) entière(s)

Pâte(s) brisée(s)

1 unité(s) entière(s)

Jaune(s) d'oeuf

1 c. à café **Eau**

Ingrédients pour la garniture

400 g **Epinard**

1 **Oignon(s)**

1 c. à soupe **Huile d'olive**

1 c. à soupe **Jus de citron**

3 pincée(s) **Sumac**

10 g **Beurre**

1 **Sel**

1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Laver, équeuter, puis émincer très finement les épinards.
- 2 Faire chauffer une poêle avec le beurre, ajouter les épinards. Les faire revenir pendant quelques minutes. Puis les égoutter dans une passoire.
- 3 Eplucher et hacher très finement l'oignon.

Étape 2

Réalisation et cuisson des fatayers

- 1 Préchauffer le four à 200 °C (Th. 6-7).
- 2 Verser les épinards et les oignons dans un saladier. Ajouter l'huile d'olive, le citron et le sumac, mélanger bien le tout.
- 3 Avec un verre, découper des cercles de pâte brisée d'environ 8 cm de diamètre.
- 4 Poser sur chaque cercle une noix de mélange aux épinards, en le pressant bien entre les doigts.
- 5 Mouiller le tour de la pâte, puis replier sur le dessus trois bords pour former un tricorne. Pincer pour les souder. Recommencer autant de fois que nécessaire.
- 6 Mélanger dans un bol le jaune d'oeuf avec l'eau.

- 7** Badigeonner les fatayers de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau.
- 8** Déposer les fatayers sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé.
- 9** Enfourner pendant 15 à 20 minutes.
- 10** Pour avoir des fatayers bien dorés, rebadigeonner les fatayers de jaune d'œuf à mi-cuisson.