Bricks, beignets, feuilletés

Fatayers aux épinards

40 min	20 min	20 min	0	497
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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.

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**

7 Badigeonner les fatayers de jaune d'oeuf 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 fayaders de jaune d'œuf à mi-cuisson.