



Verband Schweizer Gemüseproduzenten
Union maraîchère suisse
Unione svizzera produttori di verdura

Jalousie aux épinards (pour 4 personnes)



INGREDIENTS

PÂTE

250g de farine blanche
1/4 TL de sel
60g de séré
1 œuf

FARCE

1 cs d'huile de colza
1 petit oignon, haché
500g d'épinards suisses surgelés, hachés (non assaisonnés)
200g de ricotta
2 œufs
Sel, poivre



Verband Schweizer Gemüseproduzenten
Union maraîchère suisse
Unione svizzera produttori di verdura

PREPARATION DE LA PÂTE

1. Mélanger la farine et le sel dans une soupière.
2. Mélanger le séré, l'œuf et l'eau et ajouter. Pétrir à la main jusqu'à obtention d'une pâte. Si la pâte est trop sèche, ajouter 2 cs d'eau.
3. Couvrir et laisser reposer au froid pendant au moins 30 minutes.
4. Faire décongeler les épinards et bien les presser.

PREPARATION DE LA FARCE

1. Faire revenir les oignons dans l'huile, ajouter les épinards et cuire à l'étuvée à petit feu pendant quelques minutes. Laisser refroidir.
2. Battre la ricotta et les œufs, saler et poivrer et incorporer aux épinards.
3. Étendre la pâte en rectangle, à une épaisseur d'environ 2 cm.
4. Répartir la masse d'épinards sur l'un des côté de la pâte.
5. Faire de petites fentes dans la bande de pâte restée libre avec un couteau de cuisine.
6. Rabattre le bord de la pâte sur la farce, badigeonner avec un œuf et piquer la pâte avec une fourchette.

Faire cuire pendant 30 à 40 minutes dans le four préchauffé à 180°C.

Source : Mirko Buri, mein-kuechenchef.ch