

Feuilleté au Chèvre et aux Épinards



Pour
4 personnes



Préparation
20 minutes



Cuisson
30 minutes

Ingédients

Chapel'Four Soignon Professionnel	4
Épinards	400 g
Crème fraîche légère épaisse 15% MG Grand Fermage	10 cl
Jaune d'œuf	1
Pâte feuilletée	1
Sel et poivre	

Les étapes de la recette

- Hacher les épinards.
- Ajouter la Crème fraîche légère épaisse 15% MG Grand Fermage puis saler et poivrer.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Étaler la pâte feuilletée et la couper en 4 carrés de 10 cm x 10 cm pour réaliser les 4 feuilletés.
- Répartir les épinards au centre en versant 2 bonnes cuillerées par feuilleté.
- Ajouter 1 Chapel'Four Soignon Professionnel et replier les 4 coins de la pâte vers l'intérieur pour former un carré. Répéter l'opération 3 fois.
- Poser les feuilletés sur une plaque allant au four et étaler de la dorure sur ceux-ci à l'aide d'un pinceau.
- Enfourner et laisser cuire pendant 20 minutes.
- Servir bien chaud accompagné d'une petite salade.

Pour réaliser cette recette



Chapel'Four - palet non affiné



Crème fraîche épaisse 15% MG

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr