

Panier Feuilleté Épinard et Chèvre



Pour
4 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
30 minutes

Ingédients

Bûche Sainte-Maure Soignon	1
Beurre Plaquette AOP doux Grand Fermage	20 g
Carrés de pâte feuilletée 12x12	4
Épinards frais	300 g
Lait	20 cl
Farine	20 g
Graines de Sésame	QS
Graines de cumin	QS
Noix de muscade râpée	QS
Œuf pour la dorure	1
Sel et poivre	QS

Les étapes de la recette

- Précuire les épinards.
- Préparer votre béchamel.
- Mélanger la béchamel aux épinards.
- Diviser la bûche Sainte-Maure Soignon en 8.
- Déposer deux cuillerées d'épinards à la béchamel au centre des carrés, surmonter de 2 tranches de chèvre et replier les coins de pâte feuilletée au centre.
- Disposer les feuilletés sur plaque. Dorer les feuilletés. Parsemer de graines de sésame et de cumin puis enfourner pour 20 minutes.
- Accompagner les feuilletés Épinard et Chèvre d'une salade de mâche et de roquette agrémentée de rondelles d'oignon rouge.

Pour réaliser cette recette



Bûche Sainte-Maure



Beurre plaquette
Charentes-Poitou AOP demi-sel

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr