

Pont l'Évêque sur feuilleté d'épinards



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



Ingrédients

Pour le feuilleté :

1 [Pont-l'Évêque](#) (dont 150 g pour la sauce)
200 g de pâte feuilletée
200 g d'épinards

Pour la sauce :

100 g de beurre
1 jus de citron
1 botte de civette
150 g de Pont-l'Évêque.

Préparation

Abaissez le feuilletage, découpez des feuilletés de 7 cm / 7 cm et mettez-les au four therm. 7 pendant 15 mn. Pendant ce temps, équeutez les épinards bien lavés ; les cuire à l'eau bouillante salée et ensuite les passer au beurre légèrement aillé. Lorsque les feuilletés sont cuits, enlevez le couvercle et garnissez l'intérieur d'épinards ; ajoutez en dôme sur le dessus des dés de Pont-l'Évêque écroûté. Remettez le couvercle, mettez à four très chaud pendant quelques minutes. Préparez alors un beurre fondu pour accompagner le feuilleté. Mettez 1 dl d'eau dans une casserole et y ajoutez un peu de poivre et de jus de citron. A ébullition, incorporez 100 g de beurre en dés et 150 g de Pont-l'Évêque tout en restant sur le feu. Dressez le feuilleté et la préparation sur une assiette.

Cette recette vous est proposé sur le blogg du site Androuet par l'utilisateur **Karim Al-Watim**

Vos commentaires: