

# Gâteau apéritif aux épinards

swissmilk

## Ingédients

moule à tarte de 26–28 cm de Ø

36 pièces

papier sulfurisé

1 emporte-pièce d'env. 7 cm de Ø

farine pour abaisser la pâte

beurre pour le bord du moule



Farce:

450 g d'épinards fins

1 oignon rouge haché

1 – 2 gousses d'ail hachées

beurre pour faire revenir

120 g de lardons hachés

70 g de Sbrinz AOP râpé

80 g de séré à la crème

1 blanc d'œuf légèrement battu

sel, poivre, noix de muscade

700 g de pâte à pizza

1 jaune d'œuf battu

## Préparation

Préparation: 50min

Cuisson: 30min

Temps total: 1h20min

1. Farce: blanchir les épinards 1 min à l'eau salée frémissante, égoutter, plonger dans l'eau froide, presser, hacher grossièrement. Faire revenir l'oignon et l'ail 4–5 min dans le beurre, ajouter aux épinards avec les lardons, le Sbrinz, le séré et le blanc d'œuf, saler, poivrer, ajouter la noix de muscade.
2. Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur sur un peu de farine. Découper des disques. Répartir 1–2 cc de farce sur chacune, refermer en demi-lune, puis replier de façon à obtenir une sorte de pétale. Disposer en cercle de l'extérieur vers l'intérieur dans le moule préparé. Badigeonner de jaune d'œuf.
3. Cuire 30–35 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 200°C.

Par pièce: Énergie: 364kJ / 87kcal, lipides: 5g, glucides: 9g, protéines: 3g