

Fatayers – chaussons libanais aux épinard



4 pour personnes



40' Temps de préparation

20' Temps de cuisson

Ingrédients

- 500g d'épinards frais
- 1 oignon
- le jus d'1 citron
- 1 cuillère à soupe de pignon de pin
- 1 cuillère à café de sumac (épice libanaise, peut être remplacé par du vinaigre)
- 4 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 pâte brisée (si vous la faite maison remplacer le beurre par l'huile d'olive !)
- sel et poivre



- 1** Mélanger les épinards coupés très fins, l'oignon finement haché et le sel. Laisser reposer au moins une demi-heure.
- 2** Ajouter l'huile d'olive, le jus de citron, le sumac, et les pignons et mélanger généreusement pour imprégner les épinards. Laisser à nouveau reposer un moment.
- 3** Découper des ronds de pâte à l'aide d'un bol à bords fins (env. 10 cm de diamètre).
- 4** Placer au centre 1 cuillère à soupe d'épinards, et former des triangles en repliant les bords.
- 5** Enfourner sur une plaque à 180°C (th.6) pendant 20mn environ.

