



Toque & Tablier



### **Pastilla aux épinards, chèvre et miel**

**Pour 4 personnes.  
Préparation 20 min**

**Bien s'organiser :** Vous pouvez préparer ce plat en avance, vous le réchaufferez à 180° avant de passer à table pendant 20 bonnes minutes couvert par un papier d'aluminium

### **Ma liste de courses... Chez**

#### **Le primeur**

- 900 g d'épinards tendres

#### **L'épicier :**

- 50 g de pignons de pin
- 3 cuillères à café rases de miel liquide
- Sel et poivre
- 6 feuilles de brick

#### **Le crémier fromager :**

- 100 g de fromage de chèvre frais
- 15 g + 20 g de beurre doux

1. Préchauffez votre four à 180°. Lavez soigneusement les épinards pour ôter toute la terre. S'ils ont des tiges épaisses, enlevez-les (si vos épinards sont tendres, n'enlevez pas les tiges, elles ne sont pas du tout gênantes une fois cuites !).
2. Mettez-les dans une cocotte en couvrant avec 20 g de beurre afin « qu'ils tombent » de moitié. Mettez-les dans une passoire et avec le dos d'une casserole, ou une louche, pressez-les au maximum pour qu'ils perdent leur eau. Réservez.
3. Dans une poêle, faites torrifier (cuire à sec) les pignons de pin pour qu'ils aient une jolie couleur dorée. Attention, cela va vite, restez bien devant en mélangeant régulièrement. Réservez.
4. Dans une jatte, mettez les épinards, salez, poivrez, ajoutez le fromage de chèvre, le miel, mélangez bien. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Réservez.
5. Faites fondre au micro-ondes les 15 g restant de beurre, réservez.
6. Chemisez (protégez par du papier de cuisson) un moule à manquer d'un diamètre légèrement plus petit que les feuilles de brick. Badigeonnez de beurre fondu 4

feuilles de brick (l'une après l'autre) et posez-les les unes sur les autres au fond du moule. Laissez bien remonter et dépasser les bords.

7. Posez la farce au milieu. Et badigeonnez de nouveau 2 feuilles de brick que vous poserez dessus et dont vous rabattez les bords (pour faire comme une tourte finalement) et enfermez bien la farce.
8. Enfournez pour 15 minutes à 180°. Pour obtenir une jolie couleur dorée, mettez quelques secondes au grill (restez devant votre four car cela va très vite) sur chaque face de la pastilla. Envoyez !