



Les plats principaux

## **Triangles aux épinards et à la feta**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

1 paquet de pâte feuilleté prête à l'emploi  
1 cuillère à soupe de beurre  
225 grammes des jeunes feuilles d'épinards  
1 gousse d'ail (écrasées)  
75 grammes de feta  
1 œuf (battu)  
fines herbes Provençales  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Étuvez l'épinard avec l'ail dans le beurre. Assaisonnez de poivre, sel et épices Provençales puis mélangez-y le fromage en cubes. Faites refroidir. Entretemps divisez la pâte feuilletée en carrés de 5 centimètres. Badigeonnez les bords avec l'œuf battu.

Déposez une cuillère à café d'épinard sur chaque carré puis pliez-les en triangle. Appuyez bien sur les bords. Déposez les petits triangles sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé et brossez-les avec l'œuf. Cuisez-les 10 minutes dans un four préchauffé à 185°.

