



Les plats principaux

Tarte aux épinards, feta et purée de patates douces

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 grammes de patates douces (in blokjes)
300 grammes d' épinards
2 oignons (en dés)
2 paquets de pâte feuilleté prête à l'emploi
200 grammes de feta
1 œuf (battu)
1 cuillère à café de poudre de cumin
1 cuillère à café de feuilles de thym
1 cuillère à café de flocons de chili
3 oregano (haché fin)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Faites revenir les oignons dans de l'huile d'olive. Ajoutez les dés de patates douces et assaisonnez avec cumin, flocons de chili, poivre et sel. Faites cuire 20 minutes jusqu'à ce que les patates douces soient molles. Mettes les dés dans un mixeur et mixez bien lisse.

Faites réduire l'épinard en portions dans de l'huile d'olive. Salez et poivrez. Pressez-le pour enlever un maximum d'humidité et coupez-le grossièrement. Mélangez cela à la purée de patates douces en même temps que l'origan et le thym. Enfin émiettez la feta dessus et incorporez-la.

Déployez 1 rouleau de pâte feuilletée sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et découpez dedans un rectangle. Versez dessus la farce de patates douces mais laissez libre un bord de 1,5 cm. Déposez dessus une deuxième feuille de pâte feuilletée et appuyez sur les bords. Coupez le surplus de pâte. Pliez ensuite les bords vers l'intérieur. Avec un couteau effilé faites quelques petits trous. Enfournes 25 minutes. Badigeonnez avec l'oeuf battu et enfournes encore 5 minutes. Servez immédiatement.

Ustensiles de cuisine

Four
Mixeur

