



Les plats principaux

Roulades d'épinard et ricotta

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour les roulades

1 paquet de pâte feuilleté prête à l'emploi
1 gousse d'ail
200 grammes de ricotta
200 grammes d' épinards (frais)
1 cuillère à soupe de beurre
3 cuillères à soupe de pignons de pin
1 œuf
noix de muscade

Des friandises pour la boîte à lunch

1 poignée druiven
4 Galettes de riz

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Cuisez l'épinard dans une poêle avec du beurre. Pressez la gousse d'ail sur l'épinard et faites encore cuire jusqu'à ce que l'épinard ait rétréci. Faites-le égoutter. Entretemps déroulez votre pâte feuilletée.

Mélangez ensemble l'épinard refroidi, la ricotta et les pignons de pin. Assaisonnez avec noix de muscade, poivre et sel.

Répartissez le mélange sur la pâte feuilletée et roulez prudemment. Avec un couteau bien aiguisé, coupez le rouleau en tranches que vous déposez sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé puis badigeonnez avec l'œuf battu.

Rôtissez vos petites roues d'épinard bien dorées. Agrémentez ce lunch de mini cookies aux pépites de chocolat ou de jolies brochettes de raisin. (Coupez vos raisins en diagonale, tordez-les en deux et embrochez-les pour former un joli cœur.)

Conseil !

Placez le rouleau de pâte feuilletée une demi-heure au frigo. Ainsi il se solidifie et devient plus facile à couper.

