



# FEUILLETÉS D'ÉPINARDS À LA CRÈME FRAICHE

## INGRÉDIENTS

- 600gr d'2pinards
- 1 Pâte brisée
- 2 œufs
- Un demi- litre de lait pour quatre personnes.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN**  
**TEMPS DE CUISSON 50MN**  
**TEMPS TOTAL : 1H**

## PRÉPARATION

Laver les épinards ; les passer dans l'essoreuse à salade

Faire fondre le beurre plus la crème fraiche

Dans une poêle à couvercle ou sauteuse ajouter les épinards et laisser mijoter vingt minutes puis éteindre et laisser refroidir.

Poser les épinards avec délicatesse sur la pâte brisée et enfourner pendant trente minutes à soixante degrés.