

Fatayer aux épinards



Aujourd'hui je vous propose une recette Libanaise, des fatayer. Les fatayer sont des petits chaussons garnis de viande ou encore d'épinards. J'ai bien évidemment choisi de les faire aux épinards ;). Des petits chaussons bien parfumés, gourmands et qui nous emmène directement en voyage ! C'est dans un restaurant Libanais que j'ai pu y goûter, pour ma part je n'avais pas trop aimé mais ma mère avait adoré donc aussitôt dit, aussitôt fait !

Pour environ 7 fatayer

Ingrédients:

Pour la pâte:

200g de farine

7c. à soupe d'huile d'olive

1/2c. à café de sel

De l'eau

Pour la garniture:

500g d'épinards (congelés)

3 petites échalotes

2c. à soupe de jus de citron

2c. à soupe d'huile d'olive

40g de poudre d'amandes

Les feuilles d'un petit bouquet de coriandre ciselées

1/4c. à café de coriandre en poudre

1/4c. à café de cumin en poudre

1 pincée de piment doux

Sel, poivre

Préparation:

Préparez la pâte:

Dans le bol d'un robot, versez la farine avec le sel et l'huile d'olive. Pétrissez et ajoutez petit à petit de l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Rassemblez la pâte en boule, déposez-la dans un saladier et laissez reposer 1H au réfrigérateur.

Préparez la garniture:

Faites cuire les épinards dans une casserole jusqu'à ce qu'ils soient complètement fondus.

Hachez les échalotes et ajoutez-les aux épinards, salez et poivrez. Laissez cuire de façon à ce qu'il n'y ait pratiquement plus d'eau dans les épinards. Laissez refroidir.

Dans un bol, mélangez la poudre d'amandes avec le jus de citron, l'huile d'olive, la coriandre et les épices.

Ajoutez la préparation aux épinards et mélangez bien.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Étalez la pâte finement sur un plan de travail fariné et découpez-y des cercles à l'aide d'un bol. Déposez 1c. à soupe de garniture au centre de chaque cercle.

Enfermez la garniture en pressant avec les doigts la pâte de façon à former un triangle. Déposez les fatayer sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez pour 25-30min, jusqu'à ce que les fatayer soient bien dorés.

Dégustez chaud ou froid.