

Feilleté aux légumes « feuilles »



Ingrédients

1 pâte feuilleté pur beurre en rouleau, environ 400g de légumes feuilles (genre épinards, blettes, feuilles de roquette, de capucines, de bourrache, de consoude, de pissenlit, tige de cardo....)

4 triangles de Vache qui rit », 2 cuillères à soupe de gruyère ou de parmesan râpé

1 cuillère à soupe de pignons, pistache ou noix hachés.

Variante : Si vous ne disposez pas de toutes les feuilles sauvages, utilisez au moins une poignée de roquette pour relever le goût. Vous pouvez également ajouter une petite courgette coupée fine.



Préparation

Faire blanchir les feuilles quelques minutes dans l'eau bouillante. Puis égouttez-les bien et hachez grossièrement. Mélanger avec les autres ingrédients. Saler, poivrer, mettre de la noix de muscade.



Dressage

Dérouler la pâte, l'étaler un peu sur le papier sulfurisé.

Mettre la farce au milieu en formant un tas en forme de pain sur toute la longueur. Rabattre successivement les deux côtés. Rabattre les deux bouts en les refermant.

Couper le papier sulfurisé toute autour en ne le laissant que sous le chouson. Cuire au four moyen env. 30 minutes. La pâte doit être bien dorée. Manger tiède ou froid.

Variante : On peut enduire le chouson d'un peu d'huile et disposer des graines de sésame, de pavot ou de lin dessus.

Variante : Avec une plus grosse quantité de légumes et 2 pâtes, vous pouvez également faire une tourte dans un moule rond.