Feuilletés triangles aux épinards et à la feta

De petits triangles de pâte feuilletée garnis d'épinards et de feta. Ils sont dorés en 20 minutes et plaisent à l'apéritif comme en entrée.

6 personnes	20 min préparation	20 min cuisson	40 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 250 g d'épinards frais
- 150 g de feta
- 1 oignon
- 1 c. à soupe de huile d'olive
- 1 œuf
- 1 pincée de noix de muscade

Préparation

1. Hacher l'oignon avec l'huile.
   4 sec / vitesse 5
2. Faire revenir en ajoutant les épinards.
   5 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
3. Égoutter, laisser tiédir et mélanger avec la feta émiettée et la muscade.
4. Découper les pâtes en carrés de 10 cm.
5. Garnir chaque carré, replier en triangle et souder les bords à la fourchette.
6. Dorer à l'œuf battu et cuire 20 minutes à 200°C.

Le conseil de Tiha
Presse bien les épinards dans un torchon, l'humidité est l'ennemie de la pâte feuilletée.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur, à réchauffer au four.