



ADISUR/F.MANTOVANI

## FEUILLETÉ AU SURIMI AUX POUSES D'ÉPINARDS

### Ingrédients :

8 bâtonnets de surimi  
1 rouleau de pâte feuilletée  
150 g de fromage frais  
150 g de pousses d'épinards  
1/8 de citrons confits  
2 œufs  
4 cuillères à soupe de vinaigrette  
200 g de salade de mâche

### Recette pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes  
Temps de cuisson : 10 minutes  
Température : 200 °C

Matériel spécifique : un pinceau

Degré de difficulté : facile

### Préparation :

1. Faire préchauffer le four à 200°C.
  2. Hacher finement les morceaux de citron confit (confit maison).
  3. Dans un saladier, mélanger le fromage frais avec un œuf, saler et poivrer puis ajouter les pousses d'épinard et le citron confit.
  4. Dérouler la pâte feuilletée et la couper en 4 rectangles, puis garnir avec le mélange de fromage frais.
  5. Disposer 2 bâtonnets de surimi dans chaque feuilleté puis refermer en repliant la pâte.
  6. Bien souder en appuyant avec le bout des doigts.
  7. Battre l'œuf avec un peu de sel, puis dorer au pinceau les feuilletés.
  8. Enfourner et laisser cuire 15 minutes.
  9. Servir froid ou chaud avec la mâche et la vinaigrette.
- Dégustez.