

## Brioche saumon épinards façon calzone

Waiting for the sun  
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



### Ingrédients pour 10 personnes

#### *Pâte briochée :*

• 500 g de farine • 100 g de lait • 12 g de levure • 1 càc de sucre • 150 g de fromage blanc • 1 œuf • 1 càs de miel • 1 càc de sel • 65 g de beurre mou

#### *Farce :*

• 3 pavés de saumon (400 g) • 1 grosse boîte d'épinards (795 g égouttés)  
• 125 g de ricotta • sel, poivre • 2 càs d'aneth • beurre, jus d'un demi-citron

• pour dorer : jaune d'oeuf, lait

### Faire la pâte :

Dans la cuve de la MAP, mettre le lait tiède dans le quel on aura dilué la levure et le sucre, le fromage blanc, l'oeuf battu, le miel, la farine et le sel. Lancer le programme pâte. Quand le pâton commence à se former, ajouter le beurre mou et laisser le programme se poursuivre jusqu'au bout (pétrissage et levée).

Couper le pavés de saumon dans l'épaisseur. Les arroser de jus de citron, saler, poivrer. Laisser mariner 30 minutes.

Égoutter les épinards. Les faire revenir dans une bonne noix de beurre, en remuant souvent pendant 20 minutes pour bien les dessécher. Saler, poivrer.

Hors du feu, ajouter la ricotta et bien mélanger. Laisser refroidir.

Sortir le pâton et le couper en deux parties égales. Étaler l'un des pâton en forme de rectangle sur un plan de travail fariné. Le déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson. Recouvrir avec la moitié de la préparation épinards/ricotta, en laissant libre les bords sur environ 2 cm.

Déposer dessus les tranches de saumon égouttées. Parsemer d'aneth, puis recouvrir avec le restant d'épinards. A l'aide d'un pinceau et d'eau, humidifier les bords laissés libres.

Allumer le four th6, 180°C.

Etaler le reste de la pâte, puis en recouvrir la dernière couche d'épinards.

Souder les bords avec les doigts pour fermer hermétiquement cette brioche.

Badigeonner de lait ou de jaune d'oeuf délayé avec un peu de lait.

Enfourner pour 30 minutes.

Laisser refroidir 5 minutes avant de découper et de servir.