

CHAUSSON aux ÉPINARDS et PIGNONS GRILLÉS

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 6

Préparation : 15 min / Cuisson : 45 min / Attente : 15 minutes + 2h (ou mieux une nuit)

Difficulté : Très Facile

INGRÉDIENTS

• 400 g d'épinards en boîte • 250 g de ricotta • 1 oeuf • 80 g de pignons de pin • sel, poivre • 2 càs de sésame

Pâte à pizza : • 350 g de farine • 25 g de levure fraiche • 3 càs d'huile d'olive • 1 càs de sucre • 1 càc de sel • 180 g de lait

RÉALISATION

Préparer la pâte à pizza : Délayer la levure fraiche dans le lait tiédi (attention pas chaud pour ne pas tuer la levure). Dans le bol de votre robot pétrisseur (ou à la main pour les plus courageux), mettre la farine, le sel et le sucre. Ajouter l'huile d'olive et le lait. Pétrir jusqu'à obtenir une boule de pâte. Si besoin pétrir un peu avec les mains à la fin. Couvrir d'un linge et laisser lever 1h30 à 2h.

Pendant ce temps, bien faire égoutter les épinards.

Préchauffer le four th8, 250°C.

Mélanger la ricotta, l'oeuf, les épinards. Saler, poivrer.

Faire griller les pignons à sec dans une poêle. Les ajouter au mélange précédent.

Etaler la pâte à pizza en cercle (environ 40 cm de diamètre) sur un plan de travail fariné à l'aide d'un rouleau.

Verser dessus la préparation aux épinards, en la déposant sur un demi-cercle seulement et en laissant libre les bords sur 2 cm.

Badigeonner les bords de lait.

Fermer le chausson et bien fermer en retournant les bords pour les sceller, bien appuyer avec les doigts. Badigeonner de lait, saupoudrer de sésame. Déposer délicatement sur une plaque de cuisson chemisée de papier cuisson.

Vous pouvez aussi étaler directement la pâte au rouleau sur le papier sulfurisé. Ainsi le "portage" sur la plaque de cuisson sera plus facile.

Enfourner pour 15 minutes. Déguster chaud ou à température ambiante.