Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Comme un mille feuille ricotta, épinards et noix

Ingrédients

50g de noix, 1 pate feuilletée, 100g de beurre, 300g de ricotta, 200g de jeunes pousses d'épinard, Sel, Poivre, Piment d'Espelette, ,

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.
Découper la pâte feuilletée en rectangles 5/10cm. Déposer la pâte sur une plaque à four surmontée d'un papier sulfurisé. Piquer la pâte avec une fourchette, déposer une feuille de papier sulfurisé sur le dessus et déposer une plaque sur le tout. Enfourner +/- 10 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Laisser refroidir hors du four.
Hacher grossièrement les noix. Faire tomber ¾ des épinards dans une poêle avec un voile d'huile d'olive. Saler poivre et bien égoutter.
Hacher le reste des épinards.
Mélanger 300 g de mascarpone, les épinards cuits, les épinards crus et les noix. Assaisonner et réserver au frais.
Au moment de servir, disposer un rectangle de pâtesur chaque assiette, recouvrir de trois quenelles de crème de ricotta à l'aide d'une poche à douille. Recouvrir d'un second rectangle de pâte. Déposer à nouveau trois quenelles de ricotta sur la pate filo à la poche à douille.
Saupoudrer de piment d'Espelette. Servir

Notes :