



Spirale feuilletée Saumon, Epinards & Ricotta

★★★★☆

Une tarte originale en spirale garnie d'épinards et saumon.

Temps de préparation 20 minutes

Temps de cuisson 30 minutes

Temps total 50 minutes

Portions 4 personnes

Ingrédients

- 500 g épinards frais
- 200 g ricotta
- 1 pavé saumon avec la peau
- 2 rouleaux pâte feuilletée
- 1 jaune d'oeuf délayé dans un peu de lait
- 3 cuillère à soupe gros sel
- 1 cuillère à soupe herbes de Provence
- sel et poivre

Instructions

1. La veille, frottez votre pavé de saumon de gros sel et enveloppez-le de papier absorbant puis laissez toute la nuit au réfrigérateur.
2. Préchauffez votre four à 180°C. Rincez votre saumon et faites le cuire 10 minutes dans de l'eau bouillante. retirez la peau et laissez refroidir complètement avant de la détailler en petits morceaux. Faites cuire les épinards dans de l'eau bouillante, égouttez-les bien puis mixez-les.
3. Dans un bol, mélangez les épinards, le saumon et la ricotta. Salez et poivrez à votre goût.
4. Découpez des bandes d'environ 3 cm de large dans votre pâte feuilletée et déposez-y le mélange. Refermez les bandes de pâtes pour obtenir des sortes de tubes.
5. Beurrez un moule à tarte et disposez-y les tubes de pâte pour former une spirale. Veillez à bien les serrer les uns contre les autres. Dorez avec le jaune d'œuf délayé dans un peu de lait et parsemez d'herbes de Provence. Enfourez pour 30 minutes.