

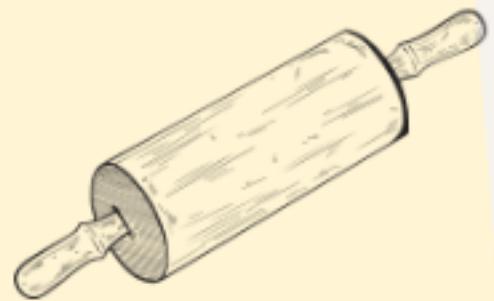
# Timbales feuilletées aux épinards et mozzarella

Pour 3 timbales

- 1 paquet de 4 carrés feuilletés
- 1 reste d'épinards déjà cuits
- 2 oeufs + 1 jaune pour la dorure
- 2 cuillères à soupe de crème épaisse légère Elle &

Vire

- 1 boule de mozzarella
- Un filet de lait pour la dorure
- Fleur de sel - Poivre au moulin



## Etapes

- Préchauffer le four à 200°c
- Casser 2 oeufs dans un saladier. Ajouter la crème. Saler, poivrer et fouetter le tout.
- Couper la mozzarella en petit morceaux et les ajouter à la préparation.
- Ajouter le reste d'épinards, après les avoir coupés en petits bouts. Mélanger le tout
- Enfoncer les carrés de pâte feuilletée dans chaque muffin
- Ajouter la préparation aux épinards à l'intérieur et couper les bords de pâtes qui dépassent de trop.
- Mélanger un jaune d'oeuf avec un petit filet de lait et badigeonner les pâtes à l'aide d'un pinceau. (Garder le reste d'oeuf)
- Disposer les moules dans un plat allant au four et enfourner le tout. Cuire jusqu'à ce que les timbales soient dorées.
- Laisser un peu refroidir puis démouler les timbales et les retourner. Les badigeonner de la dorure et enfourner à nouveau, en surveillant
- Les sortir du four lorsque l'extérieur de la timbale a pris de la couleur. Déguster chaud avec une salade

