www.laualamenthe.com

recette salée

CHAUSSONS DE PIZZA AUX ÉPINARDS ET RICOTTA

25 minutes | 15 minutes | 6 personnes

Ingrédients

Pour la pâte à pizza
250 g de farine d'épeautre
150 ml de lait végétal (ici, de soja)
1 sachet de levure de boulanger déshydratée
2 cs. d'huile d'olive

Pour la farce
150 g de pousses d'épinards frais
25 g de pignons de pin
250 g de ricotta
80 g de parmesan râpé
Sel et poivre, au goût

Préparation

Commencer par préparer la pâte à pizza

Faire tiédir le lait sur feu doux pendant quelques minutes (il ne doit pas être trop chaud). Délayer ensuite la levure dans le lait tiède et laisser reposer 10 minutes.

Dans un saladier ou dans le bol d'un robot, mélanger la farine avec une pincée de sel. Creuser un puits et y ajouter le mélange lait/levure ainsi que l'huile d'olive. Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte bien élastique. Couvrir et laisser lever durant 1h30 dans un endroit tiède : la pâte doit doubler de volume.

Préparer la farce

Nettoyer les pouces d'épinards frais et en retirer les queues pour ne garder que les feuilles. Les hacher grossièrement avant de les cuire durant 5 minutes à la vapeur. Bien les essorer pour évacuer le maximum d'eau. Réserver.

Dans une poêle sur feu moyen, faire griller les pignons de pin à sec jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Dans un saladier, mélanger les épinards avec la ricotta, le parmesan et les pignons de pin grillés. Saler et poivrer. Goûter la farce et rectifier l'assaisonnement si besoin. Réserver jusqu'à ce que la pâte à pizza soit prête.

Réaliser les chaussons

Au terme de la levée de pâte, la dégazer sur un plan de travail fariné en la repliant plusieurs fois sur elle-même. Etaler ensuite la pâte à l'aide d'un rouleau. A l'aide d'un emporte-pièce, réaliser des petits disques (ou des étoiles comme moi) dans la pâte. Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.Veiller cependant à obtenir un nombre paire de disques/de formes.

Préchauffer le four à 220 degrés. Récupérer la farce.

Placer une cuillère à soupe de farce au centre de la moitié des disques. Recouvrir ensuite chaque disque «farci» d'un second disque pour le refermer. Appuyer délicatement les bords avec les doigts humides afin de sceller chaque chausson.

Les déposer ensuite sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. A l'aide d'un pinceau, les badigeonner d'oeuf battu ou d'huile d'olive.

Enfourner pour 15 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Déguster chaud pour l'apéro... bon appétit !