



### **Etoile feuilletée au Frais de Brebis Lou Pérac, épinards et saumon**

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 4 personnes

#### **Ingédients**

- 150 g de Frais de brebis Lou Pérac
- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 90 g de pousses d'épinards
- 90 g de saumon fumé
- 1 jaune d'œuf
- sel et poivre

1. Préchauffez votre four à 180°.
2. Lavez, séchez, puis mixez finement les pousses d'épinard et réservez. Mixez assez finement le saumon. Ajoutez le Frais de brebis Lou Pérac coupé en cubes et mixez de nouveau.

3. Étalez le mélange fromage et saumon sur un disque de pâte feuilletée en laissant environ 2cm tout autour.
4. Étalez le hachis de pousses d'épinard par-dessus.
5. Recouvrez avec la deuxième pâte et appuyez sur les bords pour sceller le pourtour.
6. Déposez un petit verre au centre de la pâte. Découpez des rayons autour du verre pour former 16 parts. Prenez deux bandes côte à côte et tournez-les dos à dos de manière à former deux tortillons. Faites rejoindre les pointes deux par deux et soudez-les ensemble. Faites de même avec les autres bandes.
7. Badigeonnez l'étoile au pinceau le jaune d'œuf mélangé avec une cuillère à soupe d'eau.
8. Enfouez pendant une trentaine de minutes en vérifiant la cuisson.

© Lou Pérac