



# Petits bateaux aux épinards et aux pommes de terre



## Préparation bateaux aux pommes de terre

Cuire les pommes de terre dans de l'eau salée et laisser évaporer. Presser les pommes de terre et malaxer les ingrédients restants afin d'obtenir une pâte homogène. Laisser reposer pendant 20 minutes à température ambiante.

## Préparation farce

Chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Faire revenir les oignons et l'ail et ajouter les épinards. Assaisonner et égoutter. Ajouter le parmesan et laisser refroidir.

Rezept für 4

## Ingrédients bateaux

aux pommes de terre  
100 g de pommes de terre farineuses, pelées et coupées en gros dés  
200 g de farine  
50 ml d'huile de tournesol  
70 ml de lait  
10 g de levure fraîche  
1 blanc d'oeuf  
1 cc de sucre  
1 cc de sel  
1 cc de poudre à lever  
1 jaune d'oeuf pour dorer

## Ingrédients farce

2 cs d'huile d'olive  
500 g d'épinards en branches, nettoyés et lavés  
1 oignon finement haché  
1 gousse d'ail hachée  
3 cs de parmesan, fraîchement râpé  
Sel et poivre



### Anrichten

## Finition

Découper la pâte en 8 portions de même taille et les étaler sur une épaisseur de ½ cm. Répartir la farce sur les morceaux de pâte, rabattre les bords de manière à créer de petits bateaux, fixer les côtés. Disposer sur une plaque chemisée de papier cuisson, badigeonner d'oeuf. Dorer au four à 180 °C pendant 15 minutes.

## Mode de cuisson

Avec préchauffage

15 minutes | Air chaud 180 °C