



Strudel-muffins d'épinards à la crème.

Ingrédients

- 1paquet de pâte à strudel (120 g)
- 50 g de beurre
- 400 g d'épinards à la crème FINDUS
- 1 oignon printanier
- 100 g de tomates séchées, conservées dans l'huile
- 80 g de gruyère râpé
- Poivre
- 4 oeufs battus
- 20 g de pignons de pin
- Une tomate séchée pour la décoration

Pour la garniture

- 4 portions de salade composée

Pour la sauce de salade

- 1 cuill. à café de moutarde
- 2 cuill. à soupe de vinaigre de vin rouge
- 4 cuill. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

En un clin d'œil.

Pour 1 moule à muffins à 12 alvéoles
Temps de préparation: env. 30 minutes
Cuisson: 15 à 20 minutes

Garnir le remplissage.

Réchauffer lentement les épinards durant 5 à 7 minutes en remuant de temps en temps. Préchauffer le four à 200 °C. Couper l'oignon en fines rondelles, y compris la partie verte. Égoutter les tomates séchées et les hacher grossièrement. Incorporer le fromage râpé et les œufs battus aux épinards. Mélanger et poivrer.

Chemiser les moules à muffins.

Dérouler la pâte à strudel sur un linge de cuisine. Couper deux feuilles de pâte superposées en 12 morceaux de taille similaire et en revêtir les alvéoles du moule. Faire fondre le beurre et en badigeonner la pâte.

Remplir les moules.

Répartir sur la pâte, dans les alvéoles, la garniture d'épinards. Saupoudrer de tomates séchées et de pignons et faire dorer env. 15 à 20 minutes dans le four préchauffé. Mélanger les ingrédients pour la sauce de salade. Mélanger la salade et la sauce.

Laisser refroidir et servir.

Ôter les muffins du four et les laisser refroidir. Les servir accompagnés de la salade. Bon appétit!