

# Fatayer libanais (Fata'ir) à ma façon

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 30 min / **Repos :** 30 min

**Cuisson :** 25 min

## Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 1 grosse boîte d'épinards en branches
  - ✓ 1 Pâte Brisée
- ✓ 1 cube de bouillon de boeuf
  - ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 1 cuil à café de jus de citron
- ✓ 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- ✓ 1 cuil à soupe de pignons de pin (facultatif)
- ✓ 1 cuil à café de cumin en poudre

## Préparation : *Recettes de Caline*

Egouttez et rincez la boîte d'épinards  
Mélangez les épinards, l'ail et le cube de bouillon émiettés  
et laissez reposer 30 min

Mélangez le jus de citron, l'huile d'olive, le cumin, les pignons  
et ajoutez ce mélange aux épinards.

Malaxez l'ensemble pendant 5 min.

Coupez la pâte en 4 ou 6 parts égales.  
Préchauffez votre four à 180°C (Th.6).

Placez au centre, 1 cuillère à soupe d'épinards et refermez en  
rabbattant les 3 pointes au centre.

Placez les chaussons sur une plaque recouverte de papier sulfurisé  
et faites cuire 20 à 25 min

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**