 **Tourtons aux épinards**

 **Pour 24 Tourtons aux épinards**

**La pâte :
- 300 g de farine**
**- 0,5 càc de sel**
**- 150 g d'eau**
**- 50 g d'huile d'olive**
**La garniture : (2)
- 2 oignons**
**- 600 g de feuilles d'épinards surgelées (3)**
**- 150 g de fromage blanc**
**- 25 g de Maïzena ®**
**- 1 œuf**
**- 50 g de parmesan
- Huile d'olive
- sel & poivre du moulin**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson huilé au pinceau.
Un emporte-pièce carré de 6 cm de côté.**

**Préchauffage du four à 195°C** 

**La pâte : (1)**Mélanger dans le bol du robot la farine et le sel.
Faire un puits et y verser l'eau et l'huile.
Pétrir rapidement pour pouvoir former une boule.
Couvrir la pâte d'un film étirable et la laisser reposer une heure minimum au frais.

**La garniture : (2)**Éplucher et hacher finement les oignons.
Les faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) dans un filet d'huile d'olive.
Ajouter les feuilles d'épinards surgelées et mélanger régulièrement sur feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient [**tombées**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/).
Pendant ce temps, mélanger le fromage blanc et la Maïzena ®.
Ajouter l'œuf, saler et mélanger.
Verser cette sauce sur les épinards chauds et bien mélanger.
Incorporer enfin le parmesan.
Rectifier l'assaisonnement en sel si nécessaire et poivrer.
Hacher les épinards au couteau.
**Les tourtons :**
Étaler la pâte le plus finement possible et découper des carrés à l'aide de l'emporte-pièces.
Déposer une cuillerée de garniture au centre d'un carré.
Humecter d'eau le pourtour à l'aide d'un pinceau.
Recouvrir avec un carré de pâte et bien sceller les deux pâtes sur tout le tour en appuyant avec les doigts.
Terminer en marquant tout le tour à l'aide des dents d'une fourchette.
Déposer les tourtons sur la plaque et les badigeonner d'huile d'olive au pinceau.
Enfourner pour 20 minutes.
Vous pouvez les déguster tout de suite.
Vous pouvez aussi les conserver dans une boîte hermétique et au frais et les faire réchauffer le lendemain.
Je les ai servis chauds, avec une salade de mesclun.