

Recette de la saint blaise

Tourte aux épinards et gougenettes de filet de rouget avec son pistou de roquette

Pâte à l'huile olive

250 g de farine, 10 cuillères d'huile d'olive ,8 cuillères d'eau, sel, poivre
Pétrir l ensemble et laissez reposer 30mn au frais

Pour la garniture

300 g d'épinard, 250g oignon blanc, thym, ail, 1 œuf, 2 cuillères de crème double

Pistou de roquette

Blanchir 125g de roquette
Egoutter puis mettre dans un mixeur avec 2 filets d anchois une gousse d ail
Et ajouter 150g d huile d olive

Progression de la recette

Faire cuire l'oignon émincé avec un peu d'huile olive, sel poivre
Ajouter les épinards que vous avez cuits avant au beurre
Mélanger l'ensemble avec l œuf la crème et le thym
Rectifier l assaisonnement
Etaler la pate
Ajouter la garniture
Faire cuire au four th 200 10 a 15 mn
Faire griller les filets de rouget et les ajouter sur la tourte puis arroser
Du pistou de roquette