

Triangles blettes-rocamadour

- Une douzaine de triangles
- Préparation : 10 minutes
- Cuisson : 75 minutes
- Difficulté : facile



Ingrédients :

- Une poignée de pignons
- Feuilles filo ou pâte feuilletée
- Sel, poivre
- 3 c.s. de fromage frais
- 3 rocamadour (ou tout autre fromage)
- 1 botte de blettes

Préparation

- Pour commencer on rince bien les blettes, ensuite on enlève les côtes. On hache les feuilles au couteau.
 - Puis on fait chauffer un peu d'huile d'olive dans le wok et on fait suer les feuilles de blettes à la manière des épinards frais.
 - Quand elles ont bien rendu toute leur eau, on les met dans un bol. On ajoute dans ce bol 3 petits rocamadours, un peu de fromage frais, des pignons, du sel, du poivre, on mélange bien.
 - Ensuite on étale la pâte à filo, on coupe chaque feuille en deux, on huile au pinceau, on met le côté huilé dessous, on replie en deux. On met une cuillère de farce dans le coin et on replie en triangle jusqu'en haut. Et cela jusqu'à épuisement des ingrédients.
 - Ensuite au four jusqu'à qu'ils soient bien dorés.
- On peut les préparer à l'avance et les réchauffer.