**Tresse feuilletée épinard-saumon**

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée ronde  
- 400 g d'épinards frais  
- 200 g de saumon fumé  
- 1 CàS d'huile d'olive  
- Poivre  
- 1 jaune d'oeuf

Recette :

Rincez les épinards. Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et déposez vos épinards. Laissez-les réduire pendant quelques minutes. Lorsqu'ils sont cuits, égouttez-les et laissez refroidir. Coupez le saumon fumé en bande.

Préchauffez le four à 180° (th.6).

Déroulez la pâte feuilletée ronde sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Laissez au centre de la pâte l'équivalent d'un grand rectangle où vous déposerez la garniture, puis découpez des bandes de pâtes d'environ 1,5 cm comme sur la photo.

Déposez les épinards au centre puis déposez le saumon fumé. Poivrez. Rabattez les deux extrémités puis alternez une bande de gauche, puis une bande de droite sur la garniture. Vous allez obtenir une jolie tresse.

Badigeonnez la tresse de jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau..

Cuisson :

Faites cuire la tresse pendant 25 mn à 180° jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Servez chaud et accompagnez d'une salade verte, par exemple !

***http://www.evacuisine.fr/***