

## *Croustillants aux Épinards et au Fromage à Raclette*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

### Ingrédients:

- |                         |               |
|-------------------------|---------------|
| - PATE BRIQUE OU FILO   | 4             |
| - BEURRE                |               |
| - EPINARDS SURGELÉS     | 300g égouttés |
| - FROMAGE(S) A RACLETTE | 200g          |
| - JAMBON CUIT           | 2 tranches    |
| - SEL                   |               |
| - POIVRE                |               |

### Recette:

- Dégelez les épinards doucement au micro-onde puis essorez-les. Salez et poivrez.
- Coupez le fromage et le jambon en dés et joignez-les aux épinards. Rectifiez l'assaisonnement.
- Faites fondre le beurre doucement au micro-onde.
- Préchauffez le four à 200°C.
- A l'aide d'un pinceau, beurre un peu chaque feuille Filo.
- Répartissez le mélange aux épinards puis roulez en rabattant les bords et formez un paquet (comme une loempia).
- Enfournez pour 10-12 minutes.
- Servez sans attendre.

