

## Roulés d'épinard et pommes de terre

Bonjour, les gourmands !

La recette que je vous propose aujourd'hui est d'une simplicité enfantine mais elle est du plus bel effet et incroyablement savoureuse.

Les feuilles de brick font partie de ces ingrédients indispensables que j'ai toujours à portée de main dans mon frigo. Je les apprécie à plusieurs titres :

- J'aime me dire que je peux les farcir à loisir, à partir de restes du frigo, de légumes frais ou surgelés. Qui plus est, le format « rouleau » confère de suite un aspect plus appétissant et alléchant à certaines préparations qui peuvent sembler bien mornes de prime abord.
- J'aime également le croustillant des feuilles de brick et la texture qu'elles apportent à une préparation de type purée.

La recette du jour est de saison. J'ai souhaité y apporter une petite touche méditerranéenne avec l'ajout de menthe fraîche et de citron. Le résultat est très réussi, il rappelle un peu les samossas végétariens grecs.

Pour ceux qui fuient les épinards, sachez qu'ici ils n'ont plus rien à voir avec ceux des cantines ! Le mélange pomme de terre-épinards-oignon, agrémenté de citron et de menthe, fonctionne à merveille, la saveur de l'épinard venant simplement apporter un peu de richesse à l'ensemble. De quoi vous réconcilier (ou réconcilier vos enfants !) avec ce légume mal-aimé. Ne dites même pas de quoi sont composés ces rouleaux à vos convives, vous risqueriez d'en surprendre plus d'un !

Belle journée à tou-te-s !

[Imprimer](#)

Roulés d'épinard et pommes de terre

Auteur: Les recettes de Juliette

Temps de préparation: 15 minutes

## Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

---

Temps de cuisson: 10 minutes

Temps total: 25 minutes

Pour 4 personnes

### Ingredients

- 300 g. de [purée de pomme de terre nature](#)
- 6 galets d'[épinards hachés](#)
- 1 oignon
- 5 brins de menthe fraîche
- Le jus d'1/2 citron
- Feuilles de brick (format carré de préférence)
- Sel de mer
- Poivre du moulin
- Huile d'olive

### Instructions

1. Faire cuire la purée au micro-onde
2. Faire réchauffer les galets d'épinards dans une poêle pendant 10 minutes.
3. Émincer l'oignon et le faire revenir dans une poêle huilée pendant 4-5 minutes.
4. Mélanger, dans un saladier, les trois ingrédients. Saler et poivrer à convenance. Ajouter enfin le jus de citron et la menthe fraîche ciselée. Mélanger.
5. Placer une feuille de brick le plan de travail. Déposer un peu de farce sur la longueur à 3 cm environ du bord de la feuille. La rouler et, à mi-distance, replier les bords vers l'intérieur (pour ne pas que la farce s'échappe) puis finir de rouler. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la farce.
6. Verser une bonne quantité d'huile d'olive dans une poêle. Faire chauffer et y plonger les rouleaux. Laisser cuire 5 minutes à feu moyen en retournant régulièrement les rouleaux pour que leur cuisson soit bien homogène.

7. Déposer sur du papier absorbant puis déguster de suite, accompagné d'une salade verte.

---

Astuces :

- . Vous pouvez préparer ces rouleaux à l'avance et les réchauffer à la poêle ou au four pour plus de facilité.
  - . Pour une cuisson moins grasse, badigeonnez vos rouleaux d'huile à l'aide d'un pinceau, placez-les sur une plaque couverte de papier cuisson et cuisez-les au four pendant 10-15 minutes à 180° C.
  - . Pour plus de facilité et de rapidité, vous pouvez utiliser les [oignons émincés Toupargel](#).
  - . Enfin, pour encore plus de gourmandise, vous pouvez accompagner ces rouleaux d'une sauce composée de fromage blanc, de jus de citron, de menthe fraîche, de sel et de poivre.
-