



## Petit Pâté Croissant Aux Épinards

Ispanaklı Ay Çöreği



1 sachet de levure rapide (instantanée)  
1 œuf  
1 blanc d'œuf  
1 tasse de lait  
1,5 tasse de thé d'huile  
1 cuillère à café de sel  
De la farine tant que possible  
Pour l'intérieur:  
1 botte d'épinards  
1 oignon  
3 cuillères à soupe d'huile végétale  
1 tranche de fromage

- # Mettez dans un bol, de la levure et du lait tiède, puis mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez un œuf, du blanc d'œuf, de l'huile et du sel. Mélangez encore un petit instant.
- # Rajoutez de la farine petit à petit jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle plus aux mains.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant 45 minutes 1 heure.
- # Préparez les ingrédients intérieur pendant ce temps. Hachez les oignons finement, mélangez avec du sel et mettez dans une casserole. Rajoutez des épinards lavés et coupés finement et de l'huile. Mélangez l'ensemble.
- # Fermez la casserole, placez à basse température. Faites cuire sans ouvrir le couvercle, pendant 20 minutes.
- # Quand le mélange d'épinard refroidi, rajoutez du fromage puis mélangez.
- # Séparez la pâte reposé en 20 morceaux. Ouvrez chaque morceaux à la taille d'un écart de doigt et de 4 doigts de largeur à la forme ovale.
- # Mettez du mélange sur la partie longue, faites un rouleau puis rassemblez les deux bout pour donner la forme d'un croissant.
- # Placez les muffin dans un plat de cuisson huilé. Laissez attendre dans le plat pendant 20 minutes.
- # Puis mettez du jaune d'œuf dessus, et saupoudrez du sésame et du cumin noir.
- # Il est conseillé de servir tiède.

N-B; Si vous partagez le mélange lors de l'ouvrage de la pâte, vous mettrez une quantité égale de mélange pour toutes les pâtes.