

Pour changer des tartes classiques, voilà une version en escargot. Les fans de fromages vont être ravis puisque la tarte contient deux garnitures. Une à la féta fromage frais et épinards et l'autre à la mozzarella et tomates séchées.

## **Tarte feuilletée « escargot » aux épinards, féta, tomates séchées et mozzarella**

- 3 pâtes feuilletées
- 2 boules de mozzarella
- 10 tomates séchées
- 90 g de feta
- 90 g de fromage frais
- 75 g de pousses d'épinard
- 1 c. à s. de jus de citron
- 1 jaune d'oeuf
- 1 c. à c. de lait
- Huile d'olive
- Zaatar



### **Préparation**

- \* Coupez les boules de mozzarella en tranches puis chaque tranche en deux, laissez dégorger sur une assiette recouverte de papier absorbant.
- \* Coupez les tomates séchées en lanières.
- \* Faites revenir les pousses d'épinard dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.
- \* Versez dans une passoire fine posée sur un bol et laissez refroidir.
- \* Dans un bol, écrasez la féta à la fourchette avec le fromage frais. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, le jus de citron et mélangez.
- \* Egouttez les épinards entre vos mains pour retirer le liquide. Versez sur une planche et hachez grossièrement. Versez dans le bol avec les fromages, mélangez, salez très légèrement et mélangez à nouveau.
- \* Détaillez les pâtes feuilletées pour obtenir 5 bandes d'environ 30 sur 12 cm.
- \* Sur 2 bandes, faites une ligne de mozzarella et recouvrez avec les lanières de tomates séchées. Fermez puis roulez pour former un boudin.
- \* Sur les 3 autres bandes, formez un boudin avec le mélange fromages et épinards, fermez puis roulez pour former un boudin.
- \* Roulez un des boudins à la mozza en escargot sur une plaque de cuisson.
- \* Ajoutez un autre boudin aux épinards autour puis continuez ainsi jusqu'à la fin.
- \* Badigeonnez avec le mélange jaune et lait, parsemez de zaatar puis enfournez pendant 35 minutes environ dans un four préchauffé à 180°C.
- \* Laissez tiédir sur une grille avant de servir.

Si vous n'avez pas de Zaatar qui est un mélange libanais composé de sésame, thym et sumac, remplacez-le par du thym ou des herbes de Provence.

