

RECETTE Anglaise de Pie aux épinards et saucisses

Pâte pour le Pie

Ingrédients : 250 g de farine, 125 g de beurre en cube de 1 cm , 2 blancs d'œufs, sel, 1 cuillère café de sucre en poudre

Préparation :

Mettre la farine et le beurre au congélateur pendant 10 mn

Battre les blancs d'œufs avec le sel ,mettre au frigo pendant 10mn

Sortir le beurre et la farine,mettre dans un bol mixeur avec le sucre,mixer jusqu'à obtenir une consistance de sable

Lier avec les blancs d'œufs et de l'eau si nécessaire

Faire 2 disques , un grand (pour le fond du pie) ,et un petit (pour le couvercle)

Mettre au frais entouré d'un film alimentaire

Pie ou tourte (en français)

Ingrédients : 2 oignons moyens hachés ,3 à 4 feuilles de sauge hachées, 500g de chair à saucisses, 650 g d'épinards cuits et soigneusement égouttés ,1 cuillère à café de parmesan ,1 œuf, 2 à 3 cuillères à café de persil haché,1 œuf, 1 bonne cuillère à café de chapelure

Préchauffer le four thermostat

Préparation de la garniture

Faire revenir les oignons et la sauge a feu moyen,5 à 10 mn

Ajouter la chair à saucisses,continuer la cuisson pendant 5 mn

Hors du feu , ajouter le persil ,les épinards ,le parmesan, l'œuf battu, sel et poivre

Étaler la pâte dans un plat à hauts bords , étaler la chapelure dans le fond ,verser la garniture

Étaler le petit rond de pâte sur le dessus,en ménageant une cheminée

Vous pouvez colorer le couvercle de pâte avec un mélange d'œuf et de lait

Mettre au four pendant 50 mn

Retirer du four , laisser reposer pendant 10 mn