

# CHAUSSENS AUX ÉPINARDS

*500g d'épinards frais  
100g de tofu  
1 gousse d'ail hachée  
1 bouquet de persil  
10 olives noires hachées  
sel - poivre  
300g de farine  
150g de margarine vegan  
une pincée de sel  
12cl d'eau froide  
un peu de lait de soja non sucré*

*Dans une terrine mélanger la farine, le sel et la margarine, jusqu'à obtenir une fine chapelure. Ajouter l'eau en une fois et pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique (la pâte sera meilleure si vous utilisez un pétrisseur électrique). Sur un plan de travail fariné, l'étendre en un rectangle, le plier en trois, lui donner un quart de tour, l'étendre à nouveau et le replier, puis laisser reposer 15 minutes au réfrigérateur. Par la suite, procéder de même encore deux fois, comme s'il s'agissait d'une pâte feuilletée. Nettoyer les épinards puis les passer au mixer, avec le tofu, l'ail, le persil, les olives, le sel et le poivre. Quand la pâte est prête, la détailler en six portions, que vous étendez en cercles. Placer une boule de farce d'un côté, rabattre le reste de pâte et souder les bords avec un peu d'eau. Badigeonner les chaussons de lait de soja et faire cuire dans un four préchauffé pendant 15 minutes à 200°.*