

# Impanata – Calzone Sicilien aux épinards

Revisité ! Les proportions sur internet sont délirantes.



La préparation, sur la moitié



Le pliage, avant cuisson



Le service

**Ingrédients** – Convives : 2 – Préparation : 30 min – Cuisson : 25 min à TH 6-7 – 200°C



200g d'épinards  
ciselés



75g de lardons  
fumés, à réduire



30g de bûche de  
chèvre (2\*1cm)



½ oignon  
ciselé



1 càs d'olives  
noires sans noyau



100g de tomates  
concassées



4 càs d'huile  
d'olive



1 pâte brisée  
à dérouler



1 pincée piment  
d'Espelette



1 jaune d'œuf  
pour la dorure

## Préparation

1. La veille – pour garder au réfrigérateur, pour le mélange des saveurs.
2. Enlever les tiges des épinards. Les rincer 2 fois, égoutter, les débiter grossièrement, réserver.
3. Faire dorer les lardons 5 min pour enlever le gras et l'eau. Réserver. Garder le gras.
4. Eplucher l'oignon et le ciseler. Le faire fondre 5 min dans la poêle avec le gras. Réserver.
5. Dénoyer les olives puis les couper en petites rondelles. Les rajouter dans la casserole.
6. Débiter le fromage en petits dés. Ici 2 rondelles de 1cm. Rajouter dans la casserole.
7. Mélanger épinards, tomates, oignon, olives, fromage, 2 càs d'huile d'olive.
8. Faire réduire le tout pendant 3 min, dans la casserole, puis mettre au réfrigérateur une nuit.
9. Le lendemain - Préchauffer le four à TH 6-7 – 200°C puis étaler la pâte.
10. Garnir une moitié de la pâte avec la préparation. Saler léger et pimenter suivant goût.
11. Recouvrir de l'autre moitié de la pâte. Bien souder les bords.
12. Poser le tout sur une plaque à pizza, sur un papier cuisson.
13. Badigeonner le dessus avec le jaune d'œuf pour la dorure, puis faire une cheminée au centre.
14. Faire dorer 20 à 30 min à TH 6-7 au centre du four. Surveiller la dorure.

\* \* \* 30 mai 2021 \* \* \*