**Fatayer aux épinards (Liban)**

Pour la [pâte brisée](http://www.marmiton.org/recettes/recettes-incontournables-detail_pate-brisee-sablee-feuilletee-pizza_r_62.aspx) à l'huile (repos : minimum 1 h) :   
- 200 g de farine  
- 7 cuillères à soupe d'huile d'olive  
- 1/2 cuillère à café de [sel](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_sel_1.aspx) eau  
  
Pour la garniture :   
- 500 g d'[épinards](http://www.marmiton.org/pratique/fruits-et-legumes_l-epinard_1.aspx) frais  
- 1 [oignon](http://www.marmiton.org/pratique/techniques-culinaires-video-cuisine_oignon.aspx) ou [échalote](http://www.marmiton.org/pratique/techniques-culinaires-video-cuisine_echalotes.aspx)  
- le jus d'1 citron  
- huile d'olive  
- 1 cuillère à soupe de pignons de pins/ amandes effilées  
- 1/2 cuillère à café de [sumac](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_sumac-et-zaatar_1.aspx) (épice) : facultatif

Mélanger dans une terrine les épinards émincés crus, l'oignon finement haché, saler; laisser reposer 1/2 h.  
Mélanger ensuite le jus de citron, l'huile d'olive, le sumac, les pignons et ajouter le mélange aux épinards. Mélanger jusqu’à homogénéité.  
Étaler la pâte finement et découper des ronds.   
Placer au centre, 1 c à s épinards et refermer avec 3 doigts en serrant bien, de façon à former des triangles.  
Placer les chaussons sur une plaque huilée dans un four à 180°C (th 6) laisser dorer env 20 min.

**Hoummos**  
prép : 30 min cuisson : 10 min (pour 4 p)

- 1 grosse boîte de pois-chiches nature  
- 4 cuillères à soupe de tahiné (crème de [sésame](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_sesame_1.aspx)) chez les traiteurs libanais  
- 2 gousses d'[ail](http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_l-ail-une-decision-de-couple_1.aspx) pelées écrasées  
- 2 citrons pressés  
- 1 petit bouquet de [persil](http://www.marmiton.org/magazine/herbes-folles_zoom-sur-le-persil_1.aspx)- Huile d'olive  
- [paprika](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_paprika_1.aspx)

Faire bouillir les pois chiches 10 minutes.

Les égoutter et réserver un peu d'eau du bouillon.  
Mixer les pois chiches tièdes, la crème de sésame, le citron, l'ail et le [sel](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_sel_1.aspx), jusqu'à obtention d'une [purée](http://www.marmiton.org/recettes/recettes-incontournables-detail_puree_r_52.aspx) bien lisse.

Si elle est trop épaisse, rajouter du bouillon de [pois-chiche](http://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_pois-chiche-le-tour-du-monde_1.aspx), jusqu'à obtention d'une purée crémeuse.  
Verser la purée dans un plat, arrosez d'huile d'olive et mettez au centre le persil haché.

Saupoudrez d'un peu de paprika.

**Le vrai taboulé libanais**

- 4 grosses [tomates](http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_tomate-tomates-tomatoes_1.aspx) fermes  
- 1 botte d'[oignons](http://www.marmiton.org/pratique/techniques-culinaires-video-cuisine_oignon.aspx) verts  
- 2 bottes de [persil](http://www.marmiton.org/magazine/herbes-folles_zoom-sur-le-persil_1.aspx) PLAT  
- 1 botte de [menthe](http://www.marmiton.org/magazine/herbes-folles_zoom-sur-la-menthe_1.aspx) fraîche  
- 1 petite poignée de boulghour brun moyen   
- 1 citron  
- 3 cuillerées d'huile d'olive  
- 2 pincées de [sel](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_sel_1.aspx)

Mettre une poignée de boulghour dans un bol d'eau pendant 15 mn et laisser ramollir.   
Laver, équeuter, couper le persil, et la menthe.  
Mettre dans un saladier. Ajouter les oignons verts coupés très fins, les tomates en petits dés.   
Presser le boulghour entre les mains pour l'essorer. L’ajouter dans le saladier   
***Assaisonnement*** : presser 1 citron entier et arroser le contenu du saladier. Ajouter le sel et les 3 cuillères à soupe d'huile d'olive.   
L'aspect du [taboulé](http://www.marmiton.org/recettes/recettes-incontournables-detail_taboule_r_36.aspx) doit être brillant, pour indiquer qu'il y a suffisamment d'huile d'olive.

**FATAYER AU FROMAGE**

- Pâte du sambusak : Eau tiède: : 125 millilitre(s)   
- Farine : 200 gramme(s)   
- Huile d'olive : 25 millilitre(s)   
- Miel : 1 cuillère(s) à soupe   
- Sel : 1 cuillère(s) à café   
- Farce : Huile d'olive : 2 cuillère(s) à soupe   
- Halloum (ou mozzarella) : 150 gramme(s)   
- Feta : 150 gramme(s)   
- Feuilles de menthe : 10   
- Oeuf : 1

Verser l'eau tiède dans un saladier, puis ajouter la farine, l'huile d'olive, le miel et le sel.  
Mélanger bien le tout.  
Former une boule avec la pâte et la laisser reposer à température ambiante 1 heure

Faire des petites boules de pate avec la quantité d'une petite cuillère.  
L'étaler et faire des carrés d'environ 8 cm de

Préchauffez votre four à 180 degrés.  
Hacher au couteau la feta et la mozzarella.  
Ciseler les feuilles de menthe.  
Sur les fatayers, répartissez le fromage puis la menthe ciselée.

Battre un oeuf dans un bol.  
Badigeonnez la pate avec l'oeuf battu  
Enfourner pendant 30 min.  
Dégustez chaud.