



Les plats principaux

Wellington végétarien

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 paquet de pâte feuilleté prête à l'emploi
100 grammes de tomates (séchées, dans l'huile)
150 grammes de champignons
1 poivron rouge
2 oignons rouges
4 centilitres madeira
200 grammes cheddar
2 cuillères à soupe de crème
2 gousses d'ail
1 jaune d'oeuf
1 cuillère à soupe de persil (haché frais)
noix de muscade
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les champignons et le poivron en petits morceaux. Coupez l'oignon en gros dés et hachez l'ail finement. Faites revenir l'oignon et l'ail dans du beurre chaud, ajoutez les champignons et laissez cuire lentement jusqu'à ce que l'humidité soit évaporée.

Coupez les tomates en petits morceaux et mélangez-les avec les petits morceaux de poivron dans le mélange de champignons. Incorporez le madère et la crème et faites évaporer à feu fort. Assaisonnez avec poivre, sel et noix de muscade.

Préchauffez le four à 200°C. Déroulez la pâte feuilletée et coupez-la en deux. Coupez avec un rouleau coupe-grille dans une moitié de la pâte. Sur l'autre moitié versez le mélange de champignons et de tomates en laissant un bord libre de 3 cm de large autour du mélange. Badigeonnez le bord avec le jaune d'œuf battu, déposez le couvercle troué dessus et étirez un peu de façon à ce que la grille soit bien visible. Appuyez bien sur les bords de la pâte pour les souder. Badigeonnez la grille avec du jaune d'œuf puis faites cuire le tout bien doré environ 30 minutes dans un four chaud.

Ustensiles de cuisine

Four

Rouleau coupe-grille

