



Les plats principaux

Wellington aux noix et châtaignes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
200 grammes d'airelles (de confiture)
50 grammes de châtaignes (fraîches)
4 cuillères à soupe de chapelure
50 grammes de noix de pécan
50 grammes de noix
1 œuf (battu)
300 grammes de champignons de châtaigne
2 gousses d'ail (pressées)
150 grammes d'épinards
1 bouquet de thym
1 oignon (ciselé)
1 panais
2 carottes
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Épluchez les carottes et le panais puis coupez-les en longues lamelles que vous déposez sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Aspergez d'huile d'olive puis salez et poivrez. Enfourez 15 minutes.

Faites revenir l'oignon avec l'ail dans de l'huile d'olive. Hachez les champignons, les châtaignes et les noix et ajoutez-les. Cuisez 10 minutes en mélangeant jusqu'à ce que toute l'humidité soit évaporée. Détachez les feuilles des brins de thym et ajoutez-les. Salez et poivrez. Ajoutez l'épinard pas-à-pas et laissez réduire.

Mettez le mélange dans une passoire et laissez égoutter. En pressant enlevez un maximum d'humidité. Incorporez un demi-œuf battu et 3 cs de chapelure. Ramenez la température du four à 180°C.

Déroulez la pâte feuilletée sur une plaque de cuisson. Avec une fourchette faites quelques trous et saupoudrez le reste de la chapelure. Disposez la moitié du mélange de légumes/noix au milieu de la pâte. Déposez ensuite les morceaux rôtis de carottes et de panais puis le reste du mélange de légumes. Pliez les côtés vers l'intérieur puis le dessus et le dessous. Appuyez bien sur toutes les coutures pour qu'il n'y ait plus d'ouvertures. Retournez le

wellington de telle sorte que les coutures soient en-dessous sur la plaque de cuisson. Badigeonnez le dessus avec le reste de l'oeuf et enfournez 40 minutes.

Chauffez la confiture de canneberges dans une petite casserole et servez-la avec le wellington.

Ustensiles de cuisine

Four

