

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

WELLINGTON VEGETARIEN

Ingrédients

- Pâte feuilletée 2
- Patates douces 500 g
- Champignons de Paris 250 g
- Ail 2 gousses
- Oignons 1
- Canneberges séchées 40 g
- Noix de pécan 40 g
- Chapelure 100 g
- Romarin 1 c. à soupe
- Muscade 1 pincée
- Sauce aux canneberges 2 c. à soupe
- Moutarde de Dijon 1 c. à soupe
- Lait 3 c. à soupe
- Huile 1 c. à soupe
- Sel 2 pincées Poivre 1 pincée

- Faites revenir l'oignon et les champignons finement hachés dans une grande poêle avec l'huile d'olive durant 20 min.
- Incorporez les gousses d'ail écrasées et les patates douces pelées et coupées en dés de 2 cm de côté. Mouillez avec un peu d'eau, couvrez et laissez cuire durant 15 min jusqu'à ce que les patates douces soient tendres. Ajoutez de l'eau à mi-cuisson si nécessaire.
- Ajoutez le romarin haché, la chapelure, la sauce aux canneberges, les canneberges séchées et les noix de pécan hachées. Salez, poivrez et parsemez de muscade. Le mélange doit être ferme, mais pas sec. Ôtez du feu et laissez refroidir.



RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



45 MIN



1H15
REPOS 30 MIN



6 p.



Pinot noir

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

- Déroulez une pâte feuilletée sur une plaque de cuisson chemisée de papier sulfurisé. Fouettez le lait et la moutarde avec une pincée de sel. Réservez.
- Versez la farce au centre de la pâte en formant une ligne nette et en veillant à laisser une marge de 5 cm sur les bords. Badigeonnez les bords avec le mélange moutarde-lait, puis recouvrez de la seconde pâte feuilletée. Pressez la pâte contre la farce pour chasser les poches d'air, puis soudez les bords. Coupez les excédents de pâte avec un couteau bien aiguisé. Si vous le souhaitez, dessinez des motifs sur la pâte (croisillons...).
- Délimitez un petit trou au centre du Wellington pour que la vapeur s'échappe. Dorez la pâte avec le mélange moutarde-lait, puis laissez reposer au réfrigérateur sur la plaque durant 30 min.
- Préchauffez le four à 180°C (th.6). Sortez le Wellington végétarien du frigo et badigeonnez-le une dernière fois du mélange moutarde-lait. Enfourez pour 45-50 min jusqu'à ce que la pâte gonfle et devienne croustillante. S'il brunît trop vite, recouvrez-le d'une feuille de papier aluminium.
- Laissez reposer le Wellington végétarien au moins 10 min sur un plat avant de le découper en tranches épaisses.