

Légumes en Wellington

POUR 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

1 petit **potimarron**
1/2 cuillère(s) à café de **curry** en poudre
2 **oignons**
2 branches de **romarin**
3 gousses d'**ail**
1 bouquet de **thym**
125 g de **châtaignes** au naturel
250 g de **champignons** de Paris
200 g d'**épinards** frais
500 g de **pâte** feuilletée
60 g de **beurre**
4 cuillères à soupe d'huile d'**olive**
1/2 **citron**
10 cl de bouillon de **volaille**
1 **oeuf** battu
Poivre du moulin
50 g de **pignons** de pin
35 g de **raisins** secs

PRÉPARATION

Préchauffez le four sur th. 6/180°. Coupez le potimarron en 2, ôtez les graines, pelez-le, coupez-le en petits morceaux.

Posez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Arrosez de 2 c. à soupe d'huile, salez, poivrez, ajoutez le curry, 2 gousses d'ail non pelées, 1 branche de romarin effeuillée. Faites rôtir 30 mn, jusqu'à ce que le potimarron soit tendre.

Pelez, hachez et faites dorer les oignons 5-8 mn dans le reste d'huile. Salez, poivrez, ajoutez le romarin restant et les châtaignes. Laissez cuire 3 mn.

Versez le bouillon, laissez s'évaporer, puis ajoutez les fruits secs.

Pelez et hachez la gousse d'ail restante.

Nettoyez et coupez les champignons en 2 ou en 4. Faites-les revenir 8 mn dans 30 g de beurre moussé, ajoutez l'ail et le thym effeuillé. Salez, poivrez, arrosez d'1 trait de jus de citron.

Lavez, essorez et faites fondre les épinards dans un faitout avec le reste de beurre, 4 mn environ, jusqu'à évaporation de l'eau. Pressez-les un peu. Ajoutez-les aux châtaignes. Laissez tout refroidir.

Étalez la pâte feuilletée, découpez-la en 2 rectangles, dont 1 plus grand que l'autre. Placez le plus petit sur une plaque recouverte de papier cuisson. Disposez les légumes et les champignons dessus en laissant une marge de 3cm tout autour.

Badigeonnez le tour d'œuf battu.

Recouvrez de l'autre rectangle, chassez l'air et scellez les bords. Repliez-les sur eux-mêmes en pressant avec les doigts. Dorez à l'œuf.

Placez au réfrigérateur jusqu'au moment de faire cuire. Préchauffez le four sur th.6-7/190°. Faites cuire 45 mn environ, jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

