

# Salsifis en croûte et mayonnaise au cresson

## Ingrédients

4 portions

papier ménage  
film alimentaire  
farine pour abaisser la pâte  
papier sulfurisé  
petit emporte-pièce pour la décoration

### Pâte:

200 g de farine  
1 cc de sel  
100 g de beurre froid en morceaux  
200 g de séré mi-gras  
(ou pâte feuilletée au beurre prête à l'emploi)  
1 jaune d'oeuf  
1 cs de lait

### Salsifis:

5 salsifis parés  
2 brins de thym, feuilles hachées  
1 cs de beurre à rôtir  
1 cc de sel  
poivre  
4 dl d'eau  
1 cs de moutarde

1 poireau coupé en deux dans la longueur

### Farce:

150 g de champignons de Paris coupés en petits dés  
1 oignon finement haché  
2 gousses d'ail hachées  
2 brins de romarin, feuilles hachées  
2 cs de beurre à rôtir



120 g de pain toast coupé en petits dés

sel

poivre

Mayonnaise:

1 jaune d'oeuf

½ cs de moutarde

1 cs de vinaigre

1 dl d'huile de tournesol ou de colza

10 g de cresson de fontaine haché ou de cresson

sel

poivre

## Préparation

Préparation: 50min

Cuisson: 35min

Repos: 2h

Temps total: 3h25min

1. Pâte: mélanger la farine et le sel. Ajouter le beurre, sabler. Former un puits et y verser le séré. Rassembler en une pâte sans pétrir. Emballer dans du papier sulfurisé et réserver 1 h au réfrigérateur.
2. Salsifis: mélanger les salsifis, le thym, le sel et le poivre, faire revenir dans le beurre à rôtir. Mouiller avec l'eau, faire réduire le liquide, puis laisser refroidir et ajouter la moutarde.
3. Blanchir les poireaux 1 min dans de l'eau bouillante salée, verser l'eau, égoutter et tamponner avec du papier ménage.
4. Farce: faire revenir les champignons, les oignons, l'ail et le romarin dans le beurre à rôtir.
5. Incorporer le pain toast, saler et poivrer, laisser refroidir.
6. Disposer les poireaux sur du film alimentaire en formant un rectangle de 30×20 cm. Répartir la farce par-dessus, placer les salsifis au milieu, dans la longueur. Rouler en partant du long côté et placer au réfrigérateur.
7. Abaisser la pâte sur un peu de farine en un rectangle de 40×20 cm. À l'aide d'un pinceau, enlever la farine de la pâte. Rabattre les petits côtés vers l'intérieur pour obtenir trois couches. Emballer dans du papier sulfurisé ou du film alimentaire et placer 30 min au réfrigérateur.
8. Travailler la pâte une nouvelle fois comme ci-dessus. Emballer dans du papier sulfurisé et placer 30 min au réfrigérateur ou toute la nuit.
9. Préchauffer le four à 200°C (air chaud/chaleur tournante: 180°C).

10. Abaisser la pâte en un rectangle d'env. 40×30 cm (selon la longueur des salsifis). Réserver un morceau de pâte au frais pour la décoration.
11. Placer le rouleau de salsifis au centre de la pâte. Badigeonner les bords d'eau. Rabattre les petits côtés sur les salsifis et rouler en partant du long côté. Avec la pâte réservée, faire des décorations, p. ex. découper des étoiles à l'emporte-pièce. Mélanger le jaune d'oeuf et le lait, en badigeonner la pâte, coller les décorations. Piquer la pâte avec une fourchette à plusieurs reprises.
12. Cuire 35–45 min au milieu du four chaud.
13. Mayonnaise: mettre le jaune d'oeuf, la moutarde et le vinaigre dans un saladier. Verser l'huile goutte à goutte en fouettant constamment avec un fouet ou un batteur électrique. Dès que la mayonnaise commence à prendre, verser l'huile en filet en continuant de fouetter. Ajouter le cresson et mixer le tout jusqu'à ce que le mélange soit vert, rectifier l'assaisonnement.
14. Laisser reposer les salsifis en croûte 5–10 min dans le four ouvert. Couper en tranches et servir avec la mayonnaise.

Une fois pelés, les salsifis brunissent rapidement. Pour éviter cela, mettez-les dans de l'eau avec un peu de jus de citron ou de vinaigre jusqu'à leur préparation.

Alternative pour une mayonnaise plus simple: mixer env. 150 g de mayonnaise avec le cresson, rectifier l'assaisonnement.

---

Par portion: Énergie: 3463kJ / 827kcal, lipides: 60g, glucides: 55g, protéines: 16g