

# Wellington de légumes



Pour 4 personnes :

$\frac{1}{2}$  potimarron +  $\frac{1}{2}$  butternut

150 g de marrons en boîte

1 dizaine de champignons de Paris + 1 oignon rouge

100 d'allumettes de lardons

Sel, poivre et huile d'olive

1 pâte feuilletée rectangulaire + Fromage râpé (ou tranches de fromage)

\*\*\*\*\*

- Éplucher les courges et les couper en dés. Concasser grossièrement les marrons. Peler l'oignon et le ciseler finement. Ôter les pieds de champignons et éplucher ou brosser les chapeaux et les émincer.
- Dans une poêle antiadhésive, verser un peu d'huile d'olive et y faire revenir les lardons et les légumes. Les dés de courges doivent être tendres, mais encore fermes, pour ne pas se transformer en purée. Assaisonner au goût et réserver.
- Étaler la pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier cuisson et parsemer le centre de fromage. Déposer les légumes (s'il y en a trop, les proposer à part du feuilleté) sur le fromage et remettre du fromage sur le dessus.
- Rabattre les bords longs de la pâte feuilletée sur la garniture, en mouillant les extrémités, ainsi que les côtés, en soudant bien les bords. Retourner le feuilleté, délicatement, pour que la soudure se retrouve dessous.
- Délayer un jaune d'œuf avec un peu de lait et en badigeonner le feuilleté. Réserver 15 minutes au frais et préchauffer le four à 180°C.
- Remettre de la dorure sur la pâte et dessiner éventuellement une déco sur le dessus, avec le dos d'un couteau.
- Cuire 40 minutes à 180°C et laisser reposer 5 minutes, four éteint et ouvert, avant de servir.

B  
T  
S  
S  
A  
N  
D  
R  
A

Inspirée par : Yumelise