FICHE RECETTE

Mise à jour : 23/04/2024

Wellington veggie aux marrons

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.1	Oignons	~
0.05	Huile de colza en bouteille 1 L MAUREL	0043363
0.05	Vinaigre balsamique blanc en bidon 2 L BORGES	0247055
1	Champignons de Paris entiers 1er choix en boîte 3/1 BONDUELLE	0028070
0.3	Marron entier au naturel juté en boîte 4/4 ROGER DESCOURS	0187172
1	Pousses d'épinards	~
PM	Chapelure blanche en sachet 1 kg VIVIEN PAILLE	0043484
0.03	Concentré liquide champignons en bouteille 980 ml CHEF	0171860
4 PCE	Jaunes d'œufs	~
2 PCE	Pâtes feuilletées	~

Étapes de préparation

1. Caraméliser les oignons dans du vinaigre balsamique puis réserver.
2. Faire sauter les champignons dans un peu d'huile pour les faire revenir.
Verser ensuite le vinaigre balsamique, le concentré de champignons puis, cuire à feu moyen jusqu'à ce que tout le liquide soit évaporé.
3. Cuire les pousses d'épinards dans une sauteuse avec un filet d'huile à feu vif.
Égoutter et retirer l'excédent d'eau.
4. Étaler la pâte feuilletée. Parsemer une fine couche de chapelure. Recouvrir d'une couche d'épinards puis d'une couche de champignons. Répartir quelques marrons

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

4. au centre.
5. Replier les longs côtés de la pâte feuilletée par-dessus la farce puis replier ensuite les plus petits côtés pour bien envelopper le mélange.
6. Badigeonner l'intérieur et le dessus de jaune d'oeuf battu puis y dessiner un quadrillage de losanges par-dessus la pâte à l'aide d'un petit couteau d'office.
7. Cuire le tout 40 minutes à 200°C.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation