

WELLINGTON VÉGÉTAL À L'ÉGRENÉ

Pour 10 personnes – Préparation : 2 h 30 min. – Cuisson : 60 min.
Niveau de difficulté : Avancé – Saison : Automne-Hiver

Ingrédients

Pour le haché végétal

- 700 g d'égrené végétal ACCRO
- 80 g de pain légèrement rassis
- 60 g de parmesan râpé
- 60 g d'oignon jaune
- 60 g de trompettes de la mort déshydratées
- 80 ml de lait demi-écrémé
- 2 gousses d'ail
- 10 g de persil plat frais
- Noix de muscade fraîche
- 50 g de beurre doux

Pour la duxelles de champignons

- 700 g de champignons de Paris frais
- 2 échalotes (environ 60 g)
- 1 gousse d'ail
- 40 ml de vin rouge sec
- 2 feuilles de laurier frais
- 30 ml d'huile d'olive extra vierge
- Sel fin
- Poivre noir du moulin

Autres ingrédients

- 6-8 grandes feuilles de chou vert frisé
- 15 g de moutarde de Dijon
- 15 g de moutarde à l'ancienne
- 700 g de pâte feuilletée pur beurre
- Farine T55 pour le plan de travail
- 2 jaunes d'œuf

Déroulé

La veille

Placez l'égrené végétal ACCRO dans un récipient couvert au réfrigérateur pour décongélation.

Le jour J

Préparez la duxelles : Émincez finement les échalotes et l'ail. Nettoyez et hachez très finement les champignons. Dans un sautoir, faites suer les échalotes dans l'huile d'olive à feu doux. Ajoutez les champignons, l'ail, le vin rouge et le laurier. Cuisez à feu doux en remuant fréquemment jusqu'à évaporation complète du liquide (environ 25-30 minutes). Retirez le laurier, assaisonnez, et réservez au frais.

Préparez le haché végétal : Mixez l'ail et le persil. Dans un saladier, mélangez-les avec le lait et le pain émietté. Laissez reposer 5 minutes. Ajoutez l'égrené ACCRO décongelé, le parmesan, et les trompettes réhydratées et hachées. Assaisonnez de sel, poivre et muscade râpée. Mélangez soigneusement.

Formez un boudin de 20-25 cm de long avec la préparation, enveloppez-le de film alimentaire et réfrigérez 1 heure.

Blanchissez les feuilles de chou 6 minutes dans l'eau bouillante salée. Rafraîchissez-les, égouttez-les et aplatissez-les délicatement au rouleau après avoir retiré la côte centrale.

Dans une poêle chaude, faites dorer le boudin dans le beurre sur toutes ses faces. Badigeonnez-le du mélange des deux moutardes.

Sur du film alimentaire, superposez les feuilles de chou légèrement. Étalez la duxelles sur 6-7 mm d'épaisseur, placez le boudin au centre et roulez fermement à l'aide du film. Réfrigérez 2 heures.

Préchauffez le four à 210 °C.

Étalez la pâte feuilletée en un rectangle de 9 mm d'épaisseur. Badigeonnez de jaune d'œuf. Placez le boudin au centre et enroulez-le dans la pâte. Soudez les bords et réfrigérez 1 heure.

Décorez avec les chutes de pâte, dorez au jaune d'œuf.

Enfournez 15 minutes à 210 °C, puis 10 minutes à 180 °C. Laissez reposer 10-15 minutes avant de trancher.

Dressage et présentation

Coupez le Wellington en tranches épaisses de 3-4 cm.

Dressez sur des assiettes chaudes, accompagné de légumes rôtis de saison et d'une sauce aux champignons.

Décorez d'herbes fraîches (thym, romarin) et de quelques gouttes d'huile d'olive extra vierge.

Régalez-vous!

