

BETTERAVE WELLINGTON

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 4 betteraves cuites d'env. 140 g, si possible de même taille
- 1 abaisse rectangulaire de pâte feuilletée de 320 g
- 2 cs de moutarde à gros grains
- jaune d'œuf pour badigeonner
- graines de sésame
- Farce
- 30 g de bolets séchés
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 500 g de champignons de Paris
- 1 bouquet de persil
- 500 g d'épinards en branches surgelés, à décongeler avant emploi
- 3 cs d'huile de colza
- sel
- poivre



PRÉPARATION



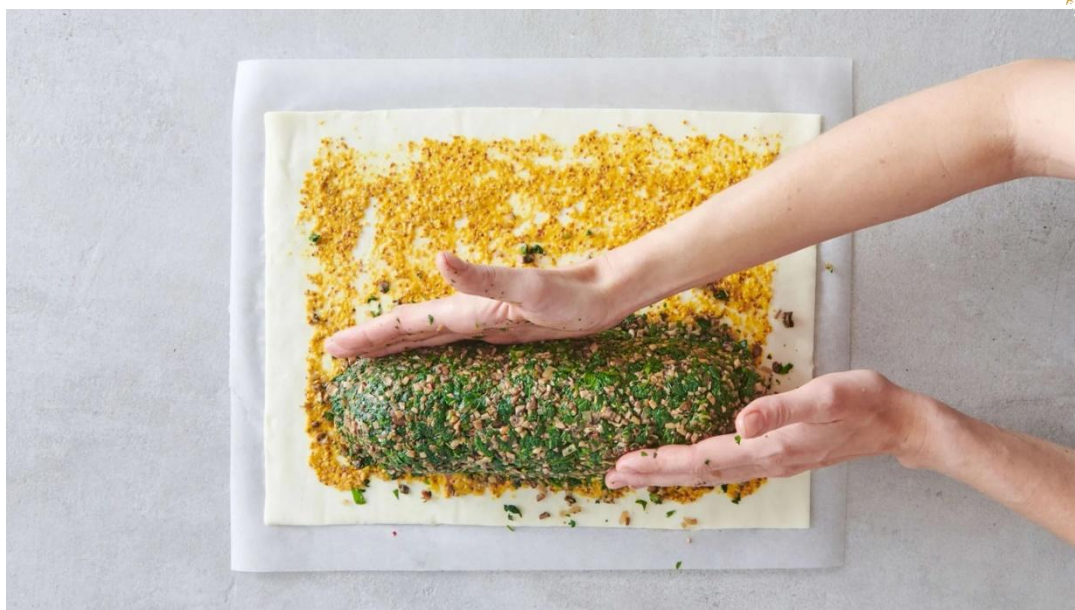
1. Pour la farce, faire tremper les bolets env. 20 min dans de l'eau tiède. Hacher finement les échalotes, l'ail, les champignons de Paris et le persil. Essorer les bolets puis les émincer. Essorer les épinards puis les hacher.



- 2.** Chauffer l'huile, y faire suer les échalotes et l'ail. Ajouter les champignons de Paris et les bolets et les faire revenir jusqu'à réduction complète du liquide, soit env. 10 min. Incorporer les épinards et le persil puis retirer la poêle du feu. Saler et poivrer la farce, laisser tiédir.



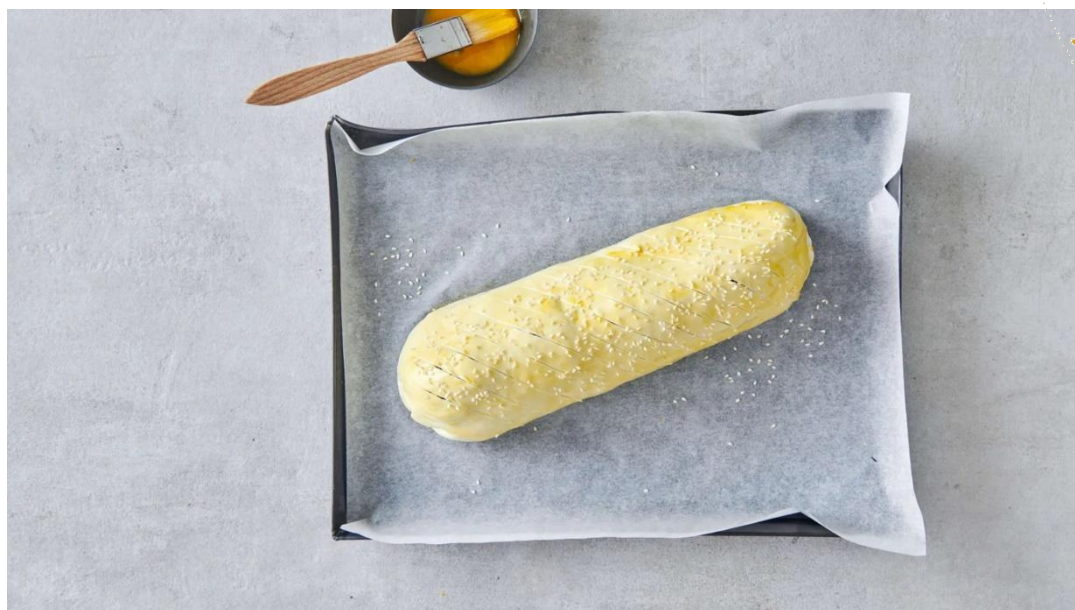
- 3.** Peler les betteraves. Dérouler l'abaisse de pâte et y étaler la moutarde en laissant un bord libre d'env. 3 cm sur tous les côtés. Déposer un peu de farce sur l'une des moitiés de la pâte et disposer les betteraves côte à côte au milieu.



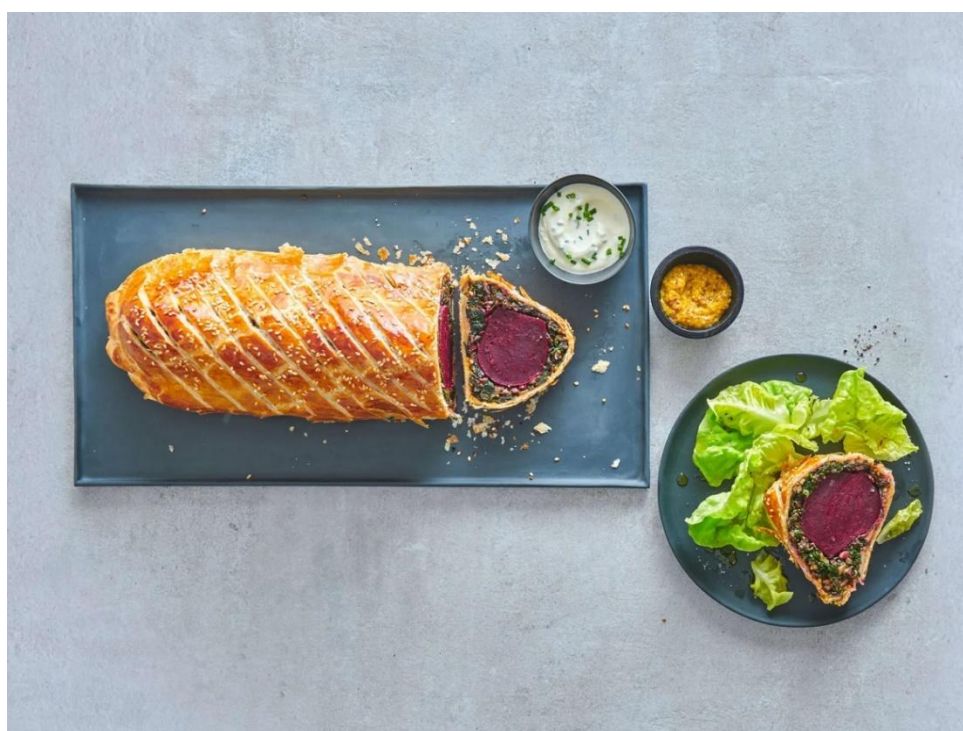
- 4.** Répartir le reste de la farce sur les betteraves, bien tasser, combler les interstices de farce.



- 5.** En s'aidant du papier sulfurisé, rouler fermement le tout dans la pâte et bien sceller les extrémités. Déposer le Wellington, ligne de fermeture vers le bas, sur une plaque chemisée de papier sulfurisé et laisser reposer env. 30 min au réfrigérateur.



- 6.** Préchauffer le four à 200 °C, chaleur de voûte et de sole. Badigeonner la pâte de jaune d'œuf. Si souhaité, la décorer de rubans de pâte ou l'entailler avec un couteau. Parsemer le tout de graines de sésame.
- 7.** Glisser le Wellington au milieu du four et cuire env. 30 min. Retirer et laisser brièvement reposer. Trancher délicatement et servir.



Source: <https://migusto.migros.ch/fr/recettes/betterave-wellington>