

 RÔTI DE NOIX AVEC  
SAUCE AUX CHAMPIGNONS

## INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

## Rôti de Noël

- 30 g de champignons sauvages séchés mélangés (par exemple, bolets, amanites ou cèpes)
- 100 ml de porto
- 200 ml de vin blanc sec
- 0,5 cuillère à café de sel
- 100 g d'amandes grillées et salées avec leur peau
- 250 g de cerneaux de noix
- 75 g de filets de tomates séchées
- 100 ml de porto
- 200 g d'oignons rouges, finement hachés
- 3 cuillères à soupe d'huile végétale neutre
- 2 cuillères à soupe de sucre de canne brun
- 75 g de céleri-branche, finement coupé en dés
- 200 ml de vin blanc sec
- 200 g de champignons bruns et de champignons shiitake
- 200 ml de fond de légumes (le moins salé possible)
- 200 g de pleurotes, coupés en petits dés
- 3 œufs
- 50-75 g de chapelure
- 50 g de persil plat, lavé et haché très finement
- 1 grosse pincée de sel et 1 grosse pincée de poivre du moulin



## Sauce aux champignons

- 100 g d'échalotes, finement hachées
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale neutre
- 1 cuillère à soupe de sucre de canne brun
- 150 g de champignons bruns, hachés très finement
- 100 ml de sherry très sec
- 300 ml de fond de légumes (le moins salé possible)
- 200 ml d'eau
- 100 g de gros champignons bruns et de champignons shiitake, coupés en fines lamelles
- 200 g de crème liquide (10 % de matières grasses)
- 1 pincée de sel et de poivre du moulin
- 1 filet de jus de citron

## PRÉPARATION

### Rôti de Noël

La veille, porter à ébullition le porto et le vin blanc avec le sel, verser sur les champignons séchés et laisser tremper à couvert pendant toute la nuit.

Le lendemain, presser et hacher finement. Conserver le liquide de trempage.

Mixer les amandes dans un hachoir électrique jusqu'à obtenir une farine fine, hacher finement les noix avec un grand couteau (ou brièvement dans un mixeur) en laissant quelques morceaux.

Faire ramollir les filets de tomates pendant 30 minutes dans du porto chaud, les presser et les couper aussi finement que possible. Conserver le porto.

Faire revenir les oignons dans l'huile dans une grande poêle antiadhésive, ajouter le sucre, laisser caraméliser légèrement, ajouter le céleri et déglacer avec le vin blanc, un quart du liquide de trempage des champignons et le porto de trempage. Réduire d'un cinquième, incorporer les champignons et le fond. Laisser mijoter 30 minutes à feu moyen jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide dans la casserole et que la préparation soit ferme. Étaler la préparation sur des assiettes et laisser refroidir légèrement.

Mixez la moitié de la préparation jusqu'à obtenir une purée aussi lisse que possible, puis mélangez-la avec les pleurotes, les œufs, 50 g de chapelure et le persil à l'aide de vos deux mains jusqu'à obtenir une pâte homogène et ferme qui se détache du bol. Ajoutez éventuellement un peu de chapelure.

Étalez la pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier sulfurisé sur une surface de 40 x 30 cm, disposez la farce au centre du tiers inférieur du côté long et lissez avec les mains humidifiées pour obtenir une forme cylindrique régulière. Badigeonnez le reste de la pâte avec un peu d'eau, rabattez les côtés et enroulez la farce pour former un rouleau ferme.

Faites cuire à 210 °C (sans chaleur tournante) pendant 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que la surface soit dorée.

## Sauce aux champignons

Faire revenir les échalotes dans l'huile dans une sauteuse, ajouter le sucre, laisser caraméliser légèrement, ajouter les champignons et déglacer avec le sherry. Réduire de moitié, ajouter le fond, l'eau et le reste du liquide de trempage des champignons. Laisser mijoter 30 minutes à feu doux sans couvercle.

Réduire en purée, passer au tamis fin et porter à nouveau à ébullition dans une sauteuse. Ajouter la crème et les champignons émincés, laisser mijoter 15 minutes à feu doux.

Avant de servir, réduire encore un peu si nécessaire et assaisonner avec du poivre, du sel et du citron.

## Dressage

Déposer délicatement le rôti sur une grande planche et le couper en tranches d'environ 4 cm d'épaisseur à l'aide d'un couteau à pain (ou mieux encore, d'un couteau électrique). Répartir sur des assiettes préchauffées, napper de sauce avec les tranches de champignons et servir immédiatement.

**Conseil :** ce plat ne nécessite pas d'accompagnement supplémentaire, mais il se marie très bien avec une salade verte fraîche agrémentée d'une bonne dose d'aneth ou avec du chou pointu ou une salade de chou pointu cuits al dente et pas trop crémeux, qui apportent légèreté et fraîcheur au plat.

## Extra : salade de chou pointu (Ingrédients pour 4 personnes)

- 1 pomme rouge
- 600 g de chou pointu
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 pincée de sucre
- 60 g de noix grossièrement hachées

## **Les ingrédients de la vinaigrette**

- 2 cuillères à soupe d'huile de colza
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- Sel et poivre

Coupez la pomme en petits dés. Coupez le chou pointu en deux, retirez le trognon et coupez le chou en fines lamelles.

Mettez les lamelles dans un saladier avec le vinaigre de vin blanc, le sel et le sucre, puis malaxez énergiquement avec les mains. Incorporez les pommes et les noix.

Mélangez tous les ingrédients de la vinaigrette et ajoutez-les au chou pointu.

Sources:

[spiegel.de/stil/rezept-fuer-veggie-weihnachtsbraten-mit-pilzen-der-nusshacker-a-1183079.html](http://spiegel.de/stil/rezept-fuer-veggie-weihnachtsbraten-mit-pilzen-der-nusshacker-a-1183079.html)  
[gaumenfreundin.de/spitzkohlsalat/](http://gaumenfreundin.de/spitzkohlsalat/)