SENSATIONAL BURGER WELLINGTON DE NOËL

INGRÉDIENTS

4 PORTIONS

1 H. 5 MIN

DIFFICILE

2 paquets de Sensational Burger Garden Gourmet

250 g de champignons de Paris (pour la sauce)

250 g de champignons mélangés

1 petit céleri-rave

1 carotte

125 ml de crème (végane)

1 cuillère à soupe de chapelure

100 ml de vin blanc

4 brins de persil plat

graines de sésame

sel

poivre

4 tranches de pâte à tarte salée + 2 tranches pour couper des étoiles

1 petite échalote et 1 oignon (pour la sauce)

20 g de beurre (végane)

1 cuillère à soupe de farine

200 ml de bouillon de légumes (1/2 cube de bouillon)

100 ml de vin rouge

400 g de pointes d'asperges vertes

zeste de citron (au goût)

facultatif : 1 œuf (pour faire une dorure)

ZUBEREITUNGSTIPPS

Suggestion de présentation

Servez avec des accompagnements tels que des poires à cuire et de la purée de céleri-rave (faite avec les restes de céleri-rave et de pomme de terre).

Défiez le chef qui sommeille en vous en préparant ces mini Wellington véganes à base de Garden Gourmet Sensational Burger. Ils sont parfaits pour Noël!

PRÉPARATION

1. Préparation des légumes

Hachez finement les champignons à l'aide d'un robot culinaire, hachez l'échalote et hachez finement le persil et la carotte.

2. Préparation du mélange

Faites revenir l'échalote et la carotte dans une poêle avec un peu d'huile et ajoutez les champignons. Laissez cuire une minute en remuant, ajoutez le vin et laissez réduire le mélange jusqu'à ce que l'humidité soit presque partie.

3. Suite de la recette

Ajoutez la crème dans la poêle et laissez réduire en un mélange épais et tartinable. Incorporez le persil et assaisonnez de sel, de poivre et de zeste de citron. Retirez de la poêle et laissez refroidir. Épluchez le céleri-rave et coupez 4 tranches de 3 mm environ. Coupez-les à la même taille que le Sensational Burger, faites-les revenir dans un peu d'huile quelques minutes et laissez-les refroidir.

4. Cuisson des Sensational Burger

Faites revenir brièvement les Sensational Burger dans un peu d'huile à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Retirez-les de la poêle et laissez-les refroidir. Préchauffez le four à 200°C et sortez la pâte salée du frigo.

5. Abaissement de la pâte salée

Abaissez 6 tranches de pâte salée. Placez une tranche de céleri-rave au milieu, saupoudrez de chapelure et posez un Sensational Burger dessus.

6. Finalisation de le recette

Étalez une couche de duxelle (mélange de champignons) sur le Burger. Badigeonnez les bords de la pâte avec un peu d'eau et replier les extrémités l'une vers l'autre sur la garniture. Pincez les "coutures" fermées et placez l'ensemble sur du papier sulfurisé sur une plaque allant au four. Coupez des étoiles dans les 2 tranches de pâte supplémentaires.

7. Cuisson de la pâte

Badigeonnez la pâte et les étoiles d'un œuf battu ou d'un peu d'eau et saupoudrez de graines de sésame. Faites-les cuire environ 10 minutes sur une plaque avec du papier sulfurisé jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

8. Préparation de la sauce

Pour la sauce : faites revenir une échalote finement hachée dans le beurre jusqu'à ce qu'elle soit translucide et ajoutez les champignons (émincés grossièrement). Incorporez la farine et laissez cuire un moment. Déglacez avec le vin rouge et laissez bouillir quelques instants. Ajoutez le bouillon, portez à ébullition et laissez mijoter quelques minutes. Coupez à 1 cm du bas des asperges et faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes (environ 4 minutes). Égouttez et assaisonnez de sel et de poivre. Servez les Wellington avec la sauce, les asperges et les étoiles.

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.CH/FR