



BEET WELLINGTON

INGRÉDIENTS

500 g de patates douces
épluchées

50 g de drink de soja

15 g de levure noble

30 g d'huile de colza

Sel, poivre et noix de muscade

(voir page suivante)

PRÉPARATION

Couper les patates douces en gros dés puis les couper dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laisser ensuite les patates douces encore tièdes par un passe-vite ou les écrases à l'aide d'une fourchette.

Ajouter le drink de soja, la levure noble et l'huile de colza et cuire jusqu'à l'obtention d'une purée onctueuse. Pour terminer, assaisonner de sel, poivre et noix de muscade.

INGRÉDIENTS

3 c.à.s. d'huile d'olive

1 branche de romarin

1 branche de sauge

1 gousse d'ail

1 oignon (env. **70 g**)

200 g de betteraves rouges

100 g de champignons

1/2 pomme (env. **100 g**)

1 pincée de cannelle

1 pincée de noix de muscade

3 c.à.c. de sel

150 g de purée d'haricots

50 g de canneberges

300 g de pâte feuilleté

30 ml de drink de soja

500 g de purée de pommes
de terre

PRÉPARATION

Eplucher l'oignon et l'ail, hacher finement, laver brièvement les herbes puis également les hacher finement. Chauffer l'huile d'olive dans une casserole puis faire suer l'oignon, l'ail, le romarin et la sauge à feu moyen.

Couper les betteraves et les pommes en dés et les champignons en fines tranches, les ajouter à la casserole et faire suer jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de liquide. Assaisonner de sel, de cannelle et de noix de muscade. Ajouter la purée d'haricots et les canneberges, bien mélanger le tout puis laisser refroidir la masse.

Dérouler la pâte feuilletée et étaler la purée de patates douces froide par-dessus, en laissant un bord de 2 cm libre. Ensuite, poser la masse de rôti sur la pâte et enrouler le tout. Lustrer la surface de drink de soja et la piquer à l'aide d'une fourchette.

Cuire au four préchauffé pendant environ 40 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Laisser tiédir brièvement puis couper en tranches égales.

