

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



# Feuilleté aux légumes d'hiver

## Ingrédients

---

1 pâte feuilletée  
1 gros potimarron ou 2 petits  
200 g pousses d'épinards  
150 g châtaignes cuites  
10 cl bouillon de légumes  
1 oignon rouge  
40 g raisins secs  
40 g d'amandes concassées  
1 jaune d'oeuf  
huile d'olive  
sel et poivre  
500 g champignons de Paris, pleurottes et Shiitaké

## Recette

---

- Préchauffez votre four à 180°( puis, coupez le potimarron en deux, retirez les graines et coupez-le en tranches. A Brin d'Herbe, il est bio pas besoin de l'éplucher!
- Déposez sur une plaque recouverte de papier cuisson. Salez, poivrez et arrosez généreusement d'huile d'olive. Enfournez pour 15 minutes et laissez refroidir.
- Ciselez finement l'oignon rouge. Brossez les champignons et coupez-les en morceaux. Lavez et équeutez les pousses d'épinards.
- Pendant ce temps, faites chauffer une grande casserole avec un peu d'huile d'olive et faites-y fondre l'oignon ciselé. Ajoutez les châtaignes et mouillez avec le bouillon de légumes. Laissez cuire quelques minutes et ajouter les raisins secs et les amandes. Salez, poivrez et réservez.
- En parallèle, dans une sauteuse, faites cuire les champignons dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils aient rendus leur eau. Salez et poivrez puis ajoutez-les dans la casserole avec les châtaignes.
- Lorsque les champignons sont cuits, remettez un peu d'huile dans la sauteuse et y faire fondre les pousses d'épinards. Salez et poivrez puis ajouter dans la casserole.
- Laissez refroidir complètement.

- Déroulez la pâte feuilletée et déposez la garniture sur une bande bien au milieu. Repliez de chaque côté et aux extrémités pour enfermer le tout hermétiquement. Retournez l'ensemble pour avoir la pliure sur le dessous et déposez dans un plat allant au four chemisé de papier cuisson.
- Marquez le dessus de la pâte avec le dos d'un couteau puis dorez le dessus. Enfourez pour 30/35 minutes jusqu'à ce que le feuilletage soit bien doré.