

# 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)

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

## PRÉPARATION

### 1. Préparation des légumes

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

### 2. Préparation du mélange

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

### 3. Suite de la recette

Ajoute la crème dans la poêle et laisse réduire en un mélange épais et tartinable. Incorpore le persil et assaisonne de sel, de poivre et de zeste de citron. Retire de la poêle et laisse refroidir. Épluche le céleri-rave et coupe 4 tranches de 3 mm environ. Coupe-les à la même taille que le Sensational Burger, fais-les revenir dans un peu d'huile quelques minutes et laisse-les refroidir.

### 4. Cuisson des Sensational Burger

Fais revenir brièvement les Sensational Burger dans un peu d'huile à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Retire-les de la poêle et laisse-les refroidir. Préchauffe le four à 200°C et sors la pâte salée du frigo.

### 5. Abaissement de la pâte salée

Abaisse 6 tranches de pâte salée. Place une tranche de céleri-rave au milieu, saupoudre de chapelure et pose un Sensational Burger dessus.

### 6. Finalisation de le recette

Étale une couche de duxelle (mélange de champignons) sur le Burger. Badigeonne les bords de la pâte avec un peu d'eau et replie les extrémités l'une vers l'autre sur la garniture. Pince les "coutures" fermées et place l'ensemble sur du papier sulfurisé sur une plaque allant au four. Coupe des étoiles dans les 2 tranches de pâte supplémentaires.

### 7. Cuisson de la pâte

Badigeonne la pâte et les étoiles d'un œuf battu ou d'un peu d'eau et saupoudre de graines de sésame. Fais-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 : fais revenir une échalote finement hachée dans le beurre jusqu'à ce qu'elle soit translucide et ajoute les champignons (émincés grossièrement). Incorpore la farine et laisse cuire un moment. Déglace avec le vin rouge et laisse bouillir quelques instants. Ajoute le bouillon, porte à ébullition et laisse mijoter quelques minutes. Coupe à 1 cm du bas des asperges et fais-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes (environ 4 minutes). Égoutte et assaisonne de sel et de poivre. Sers les Wellington avec la sauce, les asperges et les étoiles.

## ZUBEREITUNGSTIPPS

### Suggestion de présentation

Sers 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).

**DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR  
GARDENGOURMET.CH/FR**

[Garden Gourmet Switzerland](#) > [Recettes](#) > [Sensational Burger Wellington de Noël](#)