

PAUPIETTES AUX PIGNONS DE PIN

Enrobage

110g de farine
30g de margarine vegan
20ml d'eau froide
persil séché et sel

Farce

100g de champignons de Paris
4 biscottes
100g de pignons de pin
2 échalotes
1 c. à s. de concentré de tomates
sel - poivre

Garniture

100g de petits champignons de Paris
3 carottes en rondelles
1 oignon en rondelles
200ml de vin blanc sec
2 c. à s. d'huile d'arachide
1 c. à s. de bouquet garni séché
sel - poivre

Dans une terrine, mélanger la farine, le sel, le persil et la margarine, puis verser l'eau et pétrir en une pâte lisse et homogène. Faire tremper les biscottes dans un peu d'eau (environ 200ml) additionnée du concentré de tomates. Mixer les champignons, les pignons, les biscottes essorées (conserver l'eau), les échalotes et assaisonner selon le goût. Détailler la pâte en 6 portions et abaisser chacune d'entre elle en un rectangle, sur un plan de travail fariné. Placer deux à trois c. à s. de farce à 3 cm du bord du rectangle, enfermer la farce en repliant sur elle la pâte à gauche et à droite, puis l'enrouler dans le reste de la pâte. Souder soigneusement les bords avec un peu d'eau. Dans un wok, chauffer 1 c. à s. d'huile d'arachide et y faire rissoler les paupiettes,

de chaque côté, puis réserver. Chauffer le reste de l'huile, y faire rissoler l'oignon, les champignons et les carottes, puis verser la moitié du vin ainsi que l'eau de trempage des biscottes. Assaisonner avec du sel, du poivre et le bouquet garni et laisser mijoter 1 heure. A mi-cuisson, ajouter le reste du vin. Au moment de servir, réchauffer les paupiettes dans la sauce, ou, si vous craignez de les fragiliser, au four à micro-onde, et nappez-les de garniture. Servir avec des pommes de terre à la vapeur, du riz nature ou toute autre céréale.