Tourte châtaignes et champignons

Pour 6 personnes:

2 pâtes feuilletées

400g d'un mélange de champignons surgelés

400g de châtaignes précuite

1 botte de persil

10cl de vin blanc

10cl de crème liquide

10g de beurre

1 grosse échalote

1 jaune d’œuf + 1 blanc d’oeuf

sel, poivre

Faire décongeler les champignons

Faire revenir l'échalote ciselée dans le beurre.

Ajouter les champignons et laisser cuire jusqu'à ce qu'ils aient rendu toute leur eau.

Ajouter le persil ciselé et les châtaignes, poursuivre la cuisson 5 minutes.

Saler, poivrer et réserver dans un bol.

Déglacer la poêle avec le vin blanc. Remuer. Ajouter la crème fraîche, laisser réduire 5 mn.

Poser un carré de pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson. Y déposer la farce en laissant 2 cm sur les bords.

Badigeonner les bords de la pâte avec le blanc d’œuf et recouvrir du second carré de pâte. Appuyer sur les bords avec les doigts pour bien sceller les 2 pâtes.

Réserver au congélateur 30mn.

Préchauffer le four à 200°C.

Dorer la tourte avec le jaune d’œuf dilué.

Faire un trou au centre de la tourte et faire une cheminée avec un morceau de papier cuisson.

Enfourner pour 30 minutes.

Salade de Noël  
  
- 500 gr de feuilles d'épinards  
- 70 gr de pignons de pin  
- 60 gr de raisins secs  
- 80 gr de gorgonzola  
- 12 tomates cerises  
- 1 avocat  
- 1/2 oignon rouge  
 *Pour la sauce:*  
- 2 cuill à soupe de vinaigre de vin rouge  
- 2 cuill à soupe de confiture de fraise  
- 5 cuill à soupe de vinaigre de noix  
- sel poivre  
  
1- Dans un bol, laissez tremper vos raisins secs quelques minutes.  
  
2- Préchauffez votre four à 180 degrés ; étalez vos pignons de pin sur une plaque de cuisson. Enfournez pour 5 minutes.  
  
3- Dans un saladier, mélangez les feuilles d'épinards, les pignons de pin, les raisins secs égouttés, le gorgonzola coupé en morceaux, les tomates cerises coupées en deux, l'avocat coupé en morceaux, et l'oignon coupé en lamelles.  
  
4- Dans un bol, battez avec une fourchette: la confiture de fraise, le vinaigre de vin et le vinaigre de noix. Salez, poivrez.  
  
On peut servir la sauce dans un petit ramequin à côté. Chacun se sert comme il le souhaite. Sinon, versez le tout sur votre salade et mélangez.

Canelloni aux trois fromages

*La sauce :*   
Faire revenir l'ail émincé dans un peu d'huile.  
Ajouter le laurier et le coulis de tomate.   
Saler, poivrer, ajouter de l'eau; couvrir, et laisser mijoter une dizaine de minutes.  
*La farce :*   
Dans un saladier, écraser la ricotta à la fourchette.   
Ajouter la boule de mozzarella coupée en petits dés, le sachet de parmesan, le persil haché, 3 cuillères d'huile d'olive, sel (peu) et poivre.   
Mélanger le tout, et en farcir les canelloni.   
Les déposer dans un plat allant au four, tapissé d'une couche de sauce tomate.  
Les recouvrir avec le reste de sauce tomate!  
Enfourner à 180°C (th 6), environ 30 min.   
Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.