

recette salée

FEUILLETÉ AUX MARRONS, POTIMARRON ET CHOU KALE

⌚ 45 minutes

🕒 35 + 20 minutes

👥 4 personnes

Ingredients

1 pâte feuilletée (250 g)
250 g de potimarron
100 g de marrons cuits (en bocal)
50 g de chou kale
25 g de noisettes
1 tranche de pain noir
2 oignons
2 gousses d'ail
4 cs. d'huile d'olive
Thym et origan séché
Sel et poivre
Du lait végétal pour dorer la pâte feuilletée

Préparation

Préchauffer le four à 200 degrés. Laver le potimarron, le sécher et le couper en cube. Dans un saladier, mélanger le potimarron avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, du sel et du poivre. Les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfourner pour 20 minutes.

Profiter de la chaleur du four pour toaster la tranche de pain sur une grille durant 5 minutes.

Emincer les oignons. Dans une poêle, chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive sur feu moyen et faire revenir les oignons durant 5 minutes. Emietter les marrons cuits et les ajouter dans la poêle, avec une pincée de thym, d'origan, et de sel et de poivre. Bien mélanger et poursuivre la cuisson jusqu'à incorporer le pain toasté.

Récupérer la tranche de pain toastée et frotter la gousse d'ail sur la surface du pain, des deux côté. Couper ensuite la tranche en carrés et les ajouter dans la poêle. Transvaser ensuite le contenu de la poêle dans un saladier. Réserver sur le côté.

Dans la poêle, faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive sur feu doux. Hacher l'ail et le laisser dorer quelques instants. Nettoyer le chou kale, ne conserver que les feuilles. Ajouter le chou kale dans la poêle et faire revenir 5 minutes. Saler, poivrer et incorporer dans le saladier avec le mélange oignons-marrons-pain à l'ail.

Une fois que le potimarron est cuit, le sortir du four et l'ajouter dans le saladier avec le reste de la farce. Profiter de la chaleur du four pour faire griller les noisettes durant 5 minutes. Enlever ensuite la peau des noisettes en les frottant dans un essui. Les concasser grossièrement avant de les incorporer au reste de la farce. Bien mélanger.

Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte feuilletée. Former un rectangle approximatif en recoupant les bords de la pâte si celle-ci est ronde. Pour ma part, j'ai retravaillé la pâte au rouleau afin d'obtenir un rectangle de +/- 25 cm de long sur 15 cm de large. Placer ensuite la pâte sur une taque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé.

Étaler la farce au centre de la pâte, dans le sens de la longueur. Rabattre ensuite la pâte autour de la farce, de sorte de former un boudin. Le fermer en soudant délicatement avec les doigts. Retourner le feuilleté afin que la soudure se trouve en-dessous.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner le feuilleté avec du lait végétal. Enfourner ensuite dans un four préchauffé à 200 degrés durant 35 minutes.

Servir 2 à 3 tranches par personne, accompagné d'un coulis vert conçu spécialement pour accompagner ce feuilleté !

