

# Wellington champi - chou

## Ingredients :

- 2 pâtes feuilletées
- 500g de champignons (au choix : girolles, cèpes, champignons de Paris).
- 200 g épinards frais
- 200 g de chou frisé
- 2 échalotes
- 1/2 botte de persil
- 2 cs d'huile d'olive

## Préparation :

- Préparez les légumes : nettoyez-les soigneusement et émincez-les assez finement.
- Dans une cocotte chaude faites chauffer l'huile d'olive, faites revenir l'échalote, ajoutez le chou et l'épinard et enfin les champignons.
- Assaisonnez et couvrez pendant 20 à 30 min, remuez de temps en temps. Quand tout est cuit, placez le mélange dans une passoire afin de l'égoutter. Ajoutez le persil ciselé et mélangez.
- Disposez une pâte feuilletée sur une plaque allant au four, au centre disposez la préparation, rabattez les côtés des pâtes et complétez avec l'autre pâte feuilletée. Le surplus de cette dernière peut servir à faire des décors (feuilles, fleurs, étoiles : à chacun d'imaginer et personnaliser son Wellington ! ).



- 
- Battez un jaune d'œuf, et à l'aide d'un pinceau dorez la pâte et enfournez à 180°C pendant 30 min, jusqu'à ce que votre Wellington soit bien doré. Accompagné d'une belle salade verte, voilà un plat de fêtes qui fera effet sur votre table !

