Betterave rouge rôtie et champignons en croûte

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

4 betteraves (crues, moyennes, de préférence de taille égale)
beurre
4 échalotes
500 grammes de champignons sauvages (très finement émincés)
2 gousses d'ail (pressées)
2 brins de romarin (ciselées)
4 cuillères à soupe de persil plat (ciselé)
1 tasse cerneaux de noix
sel et poivre
1 rouleau de pâte feuilletée
2 cuillères à soupe de chapelure
1 œuf

Méthode de préparation

1. **Préchauffez le four à 200 °C.**
2. **Faites cuire les betteraves avec la peau pendant 1 heure dans un four préchauffé à 200 °C. Laissez-les refroidir et épluchez-les. Coupez-les en deux.**
3. **Baissez la température du four à 180 °C.**
4. **Faites fondre le beurre dans une poêle et laissez suer les échalotes.**
5. **Ajoutez les champignons et laissez-les bien dorer. Laissez bien cuire le mélange pour que toute l'humidité s'évapore.**
6. **Ajoutez l'ail, le romarin et le persil plat. Poursuivez la cuisson pendant quelques minutes.**
7. **Ajoutez les noix. Mélangez bien et laissez refroidir dans un tamis pour que toute l'humidité résiduelle puisse s'écouler.**

8. **Étalez la pâte feuilletée dans un plat de cuisson graissé. Saupoudrez d'une fine couche de chapelure. Au centre de la pâte, versez le mélange aux champignons en une longue bande. Alignez les moitiés de betteraves rouges par-dessus, la partie coupée vers le bas. Repliez la pâte feuilletée sur les betteraves, de manière à obtenir un long paquet. Badigeonnez-le de tous côtés d'œuf battu (utilisez un pinceau de cuisine) et faites-le cuire pendant 40 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Glissez-le sur un plat et coupez-le en tranches.**