

Plat n°2 : Wellington végétarien

(Pour 6 personnes)

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée rectangulaire
- 1 petit potimarron
- 300g champignons de Paris
- ½ cœur de blettes
- 150g de marrons déjà cuits
- 10cl bouillon de légumes
- 1 oignon
- 40g de pignons de pin
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre
- Un jaune d'œuf pour la dorure

Préparation

<https://www.ptitecuisinedepauline.com/2020/12/wellington-veggie-aux-legumes.html>

