KIKKOMAN

Pie aux marrons et champignons

durée totale **55 min.** **10 min.** temps de préparation **45 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
1.461 kJ / 349 kcal

INGRÉDIENTS

6 portions

25 g	beurre
1 càs	huile d'olive
8	petites échalotes
200 g	petits champignons de Paris bruns
200 g	champignons de Paris blancs
200 g	marrons cuits
2	feuilles de laurier
1	branche de thym frais
100 ml	vin rouge
100 ml	bouillon de légumes
2 càc	moutarde de Dijon
2,5 càs	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
	Persil frais, haché menu
	Poivre noir du moulin
150 g	airelles fraîches (surgelées ou en bocal)
225 g	pâte feuilletée
1	œuf
	Choisir un plat à gratin profond de 23 cm.

PRÉPARATION

Étape 1

Préchauffer le four à 200°C/180°C chaleur tournante /four à gaz thermostat 6.

Étape 2

Faire chauffer le beurre et l'huile dans une poêle et faire revenir les échalotes jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Ajouter les champignons et faire cuire 4-5 minutes. Incorporer les marrons, les herbes, le vin rouge et le bouillon de légumes en quantité suffisante pour couvrir les légumes. Porter à ébullition et faire mijoter 20-30 minutes pour faire réduire un peu le liquide. Ajouter la moutarde, la sauce soja et le persil et poivrer. Faire cuire encore 5 minutes.

Étape 3

Mettre la moitié de la préparation dans un plat à gratin à l'aide d'une cuillère. Parsemer d'airelles et recouvrir avec le reste de la préparation aux marrons et champignons à l'aide d'une cuillère.

Étape 4

Dérouler la pâte sur une surface farinée et la disposer sur la préparation. Badigeonner avec l'œuf battu. Réaliser trois petites incisions dans la pâte et faire cuire environ 25 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.