

## Roussette en croûte

Préparation : 45 minutes, cuisson: 1 heure.

Pour 4 personnes.

1 morceau de grosse roussette de 1 kg environ; 400 g de pâte feuilletée; 1 œuf; 1 échalote; 125 g de petits oignons (grelots); 500 g de champignons de Paris; 1 citron; 1 bouquet garni; 2 gousses d'ail; 2 c à soupe de farine; 1 dl d'huile; 75 g de beurre; 1/2 litre de vin rouge de bonne qualité; 1 c à soupe de concentré de tomate; 2 morceaux de sucre; sel et poivre.

Retirer la partie sableuse du pied des champignons; les laver soigneusement dans plusieurs eaux, puis les égoutter; éplucher l'échalote et la hacher finement; couper le citron en deux et le presser.

Passer les trois-quarts des champignons à la machine à hacher et arroser ce hachis avec le jus de citron. Faire fondre 50 g de beurre dans une petite cocotte; lorsqu'il est chaud, y faire étuver (cuire doucement à couvert) l'échalote; ajouter les champignons hachés; saler, poivrer, et laisser cuire sur feu vif jusqu'à ce que cette duxelles soit bien sèche; la verser alors dans un saladier et la laisser refroidir.

Tailler les autres champignons en quartiers; éplucher les petits oignons et les laver; éplucher et piler l'ail. Faire chauffer l'huile dans une cocotte; lorsqu'elle est très chaude, mais à peine fumante, y faire revenir le morceau de roussette; retirer le poisson quand il est bien coloré et le mettre sur une assiette.

Faire colorer les petits oignons dans la cocotte; ajouter ensuite les champignons en quartiers et laisser cuire sur feu vif jusqu'à ce que toute l'eau se soit évaporée; ajouter alors le concentré de tomate; le laisser brunir, puis mouiller avec le vin rouge et 1 bon verre d'eau; saler, poivrer, ajouter l'ail, le bouquet garni et le sucre; laisser cuire 15 minutes; ajouter la roussette et laisser cuire sur feu moyen pendant encore 10 minutes.

Retirer alors la roussette de la sauce et la laisser refroidir sur une assiette.

Pendant ce temps, malaxer la farine avec le reste de beurre et lier la sauce en ajoutant ce beurre manié; laisser cuire quelques minutes; vérifier l'assaisonnement, puis garder cette sauce au chaud, au bain-marie.

Faire chauffer le four (la température doit atteindre 230°); casser l'œuf dans un bol et le battre.

Lorsque la roussette est froide, étendre la pâte feuilletée en une abaisse (plaque) rectangulaire de 5 millimètres d'épaisseur; la badigeonner avec l'œuf battu; poser la roussette au centre de l'abaisse; la recouvrir avec la duxelles de champignons, puis l'envelopper avec la pâte en appuyant légèrement pour que les bords se soudent.

Placer la roussette en croûte sur la plaque du four en veillant à ce que les soudures soient en dessous; badigeonner le dessus avec de l'œuf battu; décorer, soit en striant le dessus avec une pointe de couteau, soit en y collant des bandes que l'on aura faites avec l'excédent de pâte (auquel cas il faudra badigeonner également ces bandes).

Glisser la roussette dans le four chaud et laisser cuire pendant 25 minutes; faire chauffer un plat de service et une saucière.

Lorsque la roussette est cuite, la dresser dans le plat; verser la sauce dans la saucière et servir immédiatement.

Notes :

- 1) On coupera la roussette en tranches: l'arête de la roussette étant cartilagineuse se coupe facilement.
- 2) Pour tailler ce genre de pâté, il est plus facile d'utiliser un couteau scie.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.