

ETOUFFEE DE LEGUMES AU CIDRE, EN CROUTE DE PERSIL



Préparation : 45'

Matériel ; cocotte en terre

Ingrédients pour 6 personnes :

- 250 g d'échalotes
 - 300 g de petits navets
 - 200 g d'abricots secs
 - 300 g de carottes
 - 300 g de pomme de terre
 - 2 pommes
 - 3 dl de cidre
 - 15 cl de bouillon de légumes
 - 1 cs de 4 épices
 - 50 g de farine tamisée
 - 1 œuf
 - huile
 - sel, poivre
- Pour la pâte :
- 80 g de beurre
 - 200 g de farine
 - 3 cs de persil hâché fin

Préparation

1) préparation de la pâte

- mélanger la farine et le beurre mou. Frotter du bout des doigts pour mettre le tout en fines miettes.
- Ajouter le persil, puis verser juste assez d'eau (2 à 3 cs) pour assembler rapidement en boule
- mettre dans un film plastique et placer au froid pendant 30'

2) préparation des légumes

- éplucher ou laver les légumes et les pommes et les couper en dés assez gros
- couper les échalotes en 2
- cuire le tout 5' dans l'huile à feu moyen
- ajouter le 4 épices
- ajouter les abricots
- mettre la farine et bien mélanger
- verser peu à peu le cidre et le bouillon en tournant pour délayer la farine. Saler, poivrer
- porter à ébullition en remuant souvent et laisser bouillir 2'
- couvrir et laisser mijoter environ 20'
- préchauffer le four à environ 200°
- verser le contenu de la sauteuse dans un plat à four creux (rond ou ovale)
- étaler la pâte sur un plan fariné d'un diamètre plus grand que celui du plat et presser les bandes dessus pour les fixer
- poser le disque dessus et le presser sur les bandes pour bien les souder
- badigeonner à l'oeuf battu
- piquer en une dizaine de points avec un grosse aiguille ou faire une cheminée centrale
- enfourner environ 30'