

Rôti de Noix d'après Ian Hamilton

Les ingrédients

- 1 c. à s d'huile d'olive
- 15 g de beurre
- 1 gros oignon, haché finement
- 2 branches de céleri, hachés finement
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 200 g de champignons, hachées finement
- 1 poivron rouge, coupé en deux, épépiné et coupé en petits dés
- 1 grosse carotte râpée
- 1 c. à c d'origan séché
- 1 c. à c de paprika fumé
- 100g de lentilles rouges
- 2 c. à s de purée de tomates
- 300ml de bouillon de légumes
- 100g de chapelure fraîche
- 150 g de noix mélangées comme les noix, les pacanes, les noisettes et les noix du Brésil, hachées grossièrement
- 3 gros œufs, légèrement battus
- 100 g de cheddar mûr, râpé
- poignée de persil à feuilles plates, haché finement

Pour la sauce tomate

- 2 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 2 gousses d'ail, tranchées finement
- 1 brin de romarin
- Passata de 400ml

La Méthode

1 - Chauffer le four à 180°C/à chaleur tournante 160C/gaz 4, et tapisser la base et les côtés d'une moule à pain de 1,5 litre de papier sulfurisé.

2 - Chauffer 1 c. à s d'huile d'olive et 15 g de beurre dans une grande poêle, et cuire 1 gros oignon haché finement et 2 branches de céleri finement hachés pendant environ 5 minutes jusqu'à ce qu'ils commencent à ramollir.

3 - Incorporer 2 gousses d'ail finement hachées et 200 g de champignons finement hachées, et cuire encore 10 minutes.

4 - Incorporer 1 poivron rouge finement dés et 1 carotte râpée, et cuire environ 3 minutes, puis incorporer 1 c. à c d'origan séché et 1 c. à thé de paprika fumé et cuire pendant une minute.

5 - Incorporer 100 g de lentilles rouges et 2 c. à s de purée de tomates et cuire environ 1 min, puis incorporer 300 ml de bouillon de légumes et laisser mijoter à feu très doux jusqu'à ce que tout le liquide ait été absorbé et que le mélange soit assez sec. Cela devrait prendre environ 25 minutes. Réserver pour refroidir.

6 - Enfin, incorporer 100 g de chapelure fraîche, 150 g de noix mélangées hachées, 3 gros œufs légèrement battus, 100 g de cheddar mûr râpé, une poignée de persil à feuilles plates finement haché et une pincée de sel et un peu de poivre noir moulu.

7 - Remuer pour bien mélanger puis verser le mélange dans la moule préparée et presser à la surface.

8 - Couvrir de papier d'aluminium et cuire au four pendant 30 minutes, puis retirer le papier d'aluminium et cuire encore 20 minutes jusqu'à consistance ferme lorsqu'il est pressé doucement.

9 - Pendant ce temps, pour faire la sauce, chauffer 2 c. à s d'huile d'olive extra vierge très doucement, puis incorporer 2 gousses d'ail finement tranchées et 1 brin de romarin et chauffer sans coloration.

10 - Verser 400 ml de passata et incorporer une pincée de sel et un peu de poivre noir moulu. Laisser mijoter doucement pendant seulement 15 minutes.

11 - Laisser refroidir le pain dans l'étain pendant environ 10 minutes, puis passer sur une planche ou une assiette de service. Retirer le papier sulfurisé et le couper en tranches et servir avec un peu de sauce tomate.

- Pour faire un rôti végétalien de noix, utilisez une cuillère à s supplémentaire d'huile à la place du beurre, pas de fromage et 3 c. à s de remplacement d'œufs. Cuire votre rôti de noix pendant 1 heure. Le pain sera encore tendre au milieu après la cuisson.
- Il peut être cuit à l'avance, puis refroidi, tranché et réchauffé pour le rendre plus facile à servir.