



Λουκάνικο Wellington

Υλικά: Για το duxelles μανιταριών	Εκτέλεση
500g μανιτάρια διάφορα 75g εσαλότ 1 σκελίδα σκόρδο 1/3 μάτσο μαϊντανό 60g βούτυρο 50g κρέμα γάλακτος θυμάρι δεντρολίβανο αλάτι, πιπέρι φρέσκια τρούφα (προαιρετικά)	1. Ξεφλουδίζουμε τα μανιτάρια και τα κόβουμε σε κύβους. 2. Ξεφλουδίζουμε τα εσαλότ, τα ψιλοκόβουμε. 3. Ξεφλουδίζουμε τη σκελίδα του σκόρδου και την χτυπάμε με την πίσω πλευρά του μαχαιριού. 4. Ζεσταίνουμε ένα αντικολητικό τηγάνι σε μέτρια φωτιά και προσθέτουμε το θυμάρι και το δεντρολίβανο. 5. Προσθέτουμε, το εσαλότ και το σκόρδο. Τσιγαρίζουμε χωρίς να πάρουν χρώμα. 6. Προσθέτουμε τα μανιτάρια, και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για 4-5' να βγάλουν τα υγρά τους μέχρι να εξατμιστούν. 7. Μόλις μαγειρευτούν, βγάζουμε το τηγάνι από τη φωτιά, αφαιρούμε το θυμάρι και το δεντρολίβανο (τα χοντρά κλωνάρια). 8. Μεταφέρουμε τα μανιτάρια στον κάδο ενός μπλέντερ, προσθέτουμε την κρέμα και το μαϊντανό, χτυπάμε μέχρι να αποκτήσει μια ωραία υφή. Προαιρετικά σε αυτό το σημείο μπορούμε να προσθέσουμε τρούφα. 9. Μεταφέρουμε σε ένα μπολ και κρατάμε στο ψυγείο να κρυώσει το μείγμα.
Για τις κρέπες	
500g γάλα 3% 100g κρέμα γάλακτος 35% 250g αλεύρι για όλες τις χρήσεις 4 αυγά 50ml ηλιέλαιο 1 πρέζα ζάχαρη	1. Σπάμε τα αυγά σε ένα μπολ και με τη βοήθεια ενός σύρματος ζαχαροπλαστικής τα χτυπάμε ελαφρά. 2. Τοποθετούμε σε ένα μπολ το γάλα, την κρέμα, το ηλιέλαιο, το αλάτι και την ζάχαρη. 3. Προσθέτουμε τα αυγά στο μείγμα των υγρών και προσθέτουμε κοσκινισμένο το αλεύρι και το θυμάρι.



1 πρέζα αλάτι 1 κ. γ. θυμάρι φρέσκο μόνο τα φυλλαράκια λίγο λιωμένο βούτυρο για το μαγείρεμα της κρέπας	4. Προθερμαίνουμε ένα τηγάνι σε μέτρια φωτιά. 5. Με τη βοήθεια ενός πινέλου το αλείφουμε ελαφρά με βούτυρο και απλώνουμε μια κουταλιά από το μείγμα της κρέπας, να πάει παντού και να κάνει μια λεπτή στρώση. 6. Αφήνουμε 2- 3΄ να μαγειρευτεί και γυρνάμε από την άλλη πλευρά την κρέπα για άλλα 2΄. 7. Συνεχίζουμε με το υπόλοιπο μείγμα.
Για το στήσιμο	
Φύλλο σφολιάτας Αυγό Λουκάνικα “Μουτεβελής”	1. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200ο. 2. Τοποθετούμε σε ένα ξύλο κοπής 3 κρέπες. 3. Στρώνουμε πάνω τους στη συνέχεια το duxelleμανιταριών. 4. Πάνω σταμανιτάρια, στο κέντρο βάζουμε το λουκάνικο και τυλίγουμε. 5. Απλώνουμε ένα φύλλο σφολιάτας στον πάγκο μας, πάνω σε μια λαδόκολλα. Τοποθετούμε το λουκάνικο με τις κρέπες και τυλίγουμε ξανά, σφιχτά. 6. Αλείφουμε με αυγό και εάν θέλουμε ντεκοράρουμε τη σφολιάτα μας. 7. Τοποθετούμε το λουκάνικο στον προθερμασμένο φούρνο και κατεβάζουμε τη θερμοκρασία στους 190ο. Ψήνουμε για 35΄ σίγουρα, μέχρι να πάρει ωραίο χρυσό χρώμα.

