

FILET DE BOEUF « WELLINGTON »

Pour environ 6 personnes

INGRÉDIENTS

300g de farine

150G de beurre

4 jaunes d'œufs

Une pincée de sel

Environ 1 kg de filet de boeuf

300g de champignons de Paris

.....

2 échalotes

30g de beurre

Sel, poivre

2 grandes crêpes fines

1 œuf

Huile

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Dans un saladier, mettre la farine, le sel et le beurre pommade et mélanger le tout, lier la pâte ensuite avec les jaunes d'œufs. Rassembler en boule et laisser reposer au frais pendant 1h.

Faire chauffer un fond d'huile dans une poêle et colorer le filet de bœuf sur toutes ses faces. Refroidir et réserver.

Laver et hacher les champignons de Paris finement

Dans une casserole, faire fondre le beurre et faire suer les échalotes préalablement émincées finement. Ajouter la préparation de champignons et laisser cuire doucement afin d'évaporer l'humidité et d'obtenir une purée un peu plus consistante. Saler et poivrer. Réserver.

Saler et poivrer le filet de boeuf et répartir la purée de champignons sur toutes ses faces.

Emballer entièrement le filet dans les crêpes.

Etaler la pâte en rectangle, poser le filet emballé de crêpes au milieu et replier la pâte sur le dessus en la soudant avec un œuf entier battu afin de l'emballer entièrement.

Retourner le rôti sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (la soudure se trouvant en dessous).

Badigeonner de dorure et faire des décors avec les chutes de pâte et quelques dessins effectués avec le dos d'une lame de couteau. Pratiquer une cheminée sur le dessus au centre.

Laisser reposer environ 1h au frais.

Préchauffer le four en fonction « chaleur pulsée » à 190°C.

Placer la sonde de cuisson dans le rôti (en traversant donc la pâte) et sélectionner une température à cœur de 55°C. Enfourner et cuire jusqu'à atteinte de la température de 55°C à cœur (environ 35 à 40 minutes).

Laisser reposer quelques minutes hors du four et servir