

Le bœuf Wellington

Ingrédients :

- 500g de filet de bœuf
- 1 disque de pâte feuilletée
- 250g de champignons de Paris
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de sel
- 1 càs de beurre fondu
- 1 jaune d'œuf



- Commencez par faire revenir le bœuf emmaillotté dans un filet dans de l'huile, après l'avoir assaisonné.
- Faites ensuite revenir les échalotes avec du beurre et de l'ail puis ajoutez la duxelles de champignons.
- Après avoir bien croûté la pièce de bœuf, retirez les fils et laissez-la dégorger. Disposez ensuite les champignons cuits sur la pâte feuilletée, ajoutez le bœuf croûté, recouvrez de champignons, enrroulez le bœuf dans la pâte puis retirez l'excédent.
- Appliquez du jaune d'œuf pour refermer hermétiquement la pâte. Tassez bien. Appliquez du jaune d'œuf et enfournez 20 à 30 minutes.
- Vous pouvez accompagner votre bœuf Wellington d'une escalope de foie gras poêlé, sauce à la truffe.

Max
& VÉNUS