

Filet de boeuf façon Wellington |

Recette pour 4 personnes

Description

Un grand classique de la gastronomie française : mignon de boeuf, duxelles de champignon et pâte feuilletée.

L'astuce du chef

Le filet de boeuf peut très bien être remplacé par du saumon (avec le saumon le nom change, cela devient un Coulibiac) ou toute autre viande.

Ingrédients

Wellington

- 1 Unité(s) Pâte feuilletée
- 4 Unité(s) Filet mignon de boeuf
- 4 Poignée(s) Bébés épinards
- 2 Unité(s) Escalope de foie gras
- Sel et poivre
- Huile végétale

Duxelles de champignons

- 125 Gr Champignons de paris
- 50 Gr Échalote française
- 1 Branche(s) Thym
- 2 Goutte(s) Huile de truffe
- 1 Gousse(s) Ail
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **450 F°**

Mise en place

Taillez en lamelles les champignons. Hachez l'ail. Ciselez l'échalote et effeuillez le thym. Saisissez les filets mignons sur au moins deux faces.

Assaisonnez et saisir les deux escalopes de foie gras, juste 30 secondes de chaque côté, les réserver au frigo.

Dans une poêle avec du beurre et de l'huile, faites tombers les feuilles d'épinards, les réserver au frigo.

Duxelles

Dans une poêle, faites colorer les champignons avec un peu de beurre. Ajoutez ensuite l'ail, les échalotes et le thym. Un fois cuits, laissez le tout refroidir. Dans un robot culinaire, mixez pour obtenir une texture homogène. Assaisonnez et ajoutez l'huile de truffe.

Wellington

Sur un plan de travail, abaissez la pâte feuilletée pour avoir une épaisseur d'un demi-centimètre. Détaillez des rectangles assez grands pour y enfermer une portion de filet mignon.

Déposez votre première abaisse de feuilletage sur une plaque allant au four recouverte d'un papier

cuisson. Étalez la duxelles sur ce rectangle de pâte en conservant les quatre bordures autour propres.

Avec un peu d'eau, mouillez légèrement les bords de la pâte et déposez la viande au centre de la duxelles. Ajoutez à nouveau de la duxelles sur le filet de boeuf.

Déposez dessus les escalopes de foie gras froides, ajoutez par dessus un joli tapis de feuilles d'épinards froides.

Ensuite, recouvrez l'ensemble avec le deuxième rectangle de pâte, assurez-vous de bien sceller les deux morceaux de feuilletage ensemble.

Badigeonnez avec un oeuf battu, légèrement délié dans du lait ou de l'eau. Apportez une décoration (traits sur la pâte) avec la pointe de votre couteau. Cuire 8 minutes et vérifier la cuisson à l'aide d'un thermomètre. (45 degrés Celcius)

Bon appétit!