

Temps : 20 min

Niveau : Moyenne

Personnes : 5

Découvrez la recette d'un grand classique : le boeuf Wellington

Préparation

Etape 1

Parez le filet de bœuf en retirant les parties grasses ou nerveuses.
Divisez-le en deux dans le sens de la longueur.
Assaisonnez les deux morceaux avec du sel et du poivre.
Saisissez-les rapidement à feu vif sur toutes les faces, puis réservez.

Etape 2

Faire suer les échalotes ciselées dans le beurre et ajouter les champignons de paris finement hachés.
Laisser composer en remuant de temps à temps jusqu'à ce que l'eau de végétation soit évaporée.
Rectifier l'assaisonnement et ajouter des brisures de truffes pour une touche festive. Réserver

Etape 3

Étaler un film alimentaire sur votre plan de travail. Étaler les crêpes en les chevauchant légèrement.
Étaler la duxelle de champignons. Déposez le filet de bœuf délicatement.
Rouler le tout en serrant bien avec le film alimentaire en formant un cylindre compact. Serrer bien les extrémités et réfrigérez pendant 30 minutes.

Etape 4

Dans une casserole, faites suer les échalotes finement ciselées dans un peu de beurre.
Déglacez avec le vin rouge, laissez réduire de moitié.
Ajoutez le fond de veau et réduisez à nouveau jusqu'à obtenir la consistance désirée.
Montez la sauce avec une noix de beurre hors du feu, assaisonnez, puis réservez

Etape 5

Préchauffez le four à 200°C.
Étalez la pâte feuilletée sur votre plan de travail. Placez le bœuf enroulé de crêpes au centre et roulez la pâte feuilletée autour, en veillant à bien l'enfermer.
Coupez l'excédent de pâte, puis scellez les bords.
Badigeonnez le dessus avec le jaune d'œuf battu pour la dorure et décorez à votre convenance. Enfournes pendant 25 minutes.
Laissez reposer 5 minutes avant de découper et servir.

Etape 6

Dans une assiette, disposez harmonieusement les légumes oubliés de votre choix (panais, topinambours, etc.).
Ajoutez une tranche de bœuf Wellington.
Arrosez avec le jus au vin rouge et servez immédiatement.

Bon appétit !

Ingrédients



1200 g Filet de bœuf



500 g Champignons de paris



80 g Echalote



500 g Pâte feuilletée



1 Jaune d'œuf



4 Crêpes



50 g Beurre demi sel

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	917
Matières grasses (g)	5.8
Dont acides gras saturés	12.5
Glucides (g)	13.8
Dont sucres	4.5
Protéines (g)	13.4
Sel (g)	0.56