



BOEUF WELLINGTON

INGREDIENTS

- 1 Filet de bœuf
- 800g de champignon de Paris
- 1 tête d'ail
- 1 bouquet de persil
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 2 jaunes d'œuf
- 20cl de lait
- Sel
- Poivre

RECETTE

Assaisonnez le filet de bœuf de sel et poivre.

Faites colorer la pièce de bœuf à la poêle sans la faire cuire. Hachez finement les champignons et assaisonnez-les d'ail et de persil.

Faites revenir à la poêle les champignons pendant environ 10 min à feu vif jusqu'à ce qu'ils aient rendu toute leur eau. Réservez.

Étalez la pâte feuilletée. Étalez les champignons sur la pâte feuilletée en dessinant un carré au centre de la pâte.

Déposez le filet de bœuf sur les champignons et refermez les bords de la pâte feuilletée pour enfermer la préparation de façon hermétique.

Retournez le tout pour que ça ne s'ouvre pas à la cuisson.

Préparez une dorure : Mélangez les 2 jaunes d'œufs à 20 cl de lait. Badigeonnez la pâte feuilletée. Enfournes à 180° pendant 40 min

Le petit plus du chef : Pour un effet « waouh » faites un décor au couteau sur la pâte feuilletée avant d'enfourner au four. Mais attention ne percez pas la pâte !

ACCORD MET ET VIN

Paul Mas Estate Cinsault, IGP Pays d'Oc