

Filet de bœuf en croûte



Moyen
Coût : moyen

Préparation : 50 min, cuisson : 45 min

Ingrédients : (pour 6 personnes)

- 500 g de filet de bœuf
- 75 g de foie gras
- Pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf
- 10 g de beurre
- 2 c.s. d'huile d'olive
- Sel, poivre

Pour la crêpe :

- 1 œuf
- 50 g de farine
- 12 cl de lait
- 1 pincée de sel
- 1 c.s. d'huile

Pour la duxelle :

- 250 g de champignons de Paris
- 1 échalote
- 4 branches de persil plat
- 10 g de beurre
- 10 cl de vin blanc

Préparation :

1. Préparez la duxelle : Pelez les champignons et hachez-les finement, y compris les pieds. Pelez et émincez finement l'échalote.



Dans une poêle, faites fondre le beurre. Ajoutez l'échalote et laissez cuire 3 minutes sur feu moyen. Lorsqu'elle est translucide, ajoutez les champignons. Mélangez bien et faites revenir 10 minutes environ, en remuant de temps en temps. Ajoutez le vin et terminez la cuisson jusqu'à ce que le liquide soit évaporé. Salez, poivrez et parsemez de persil haché.

2. Préparez la crêpe : Mélangez dans un bol la farine, l'œuf et le lait à l'aide d'un fouet. Ajoutez l'huile et le sel. Faites chauffer une poêle antiadhésive et réalisez deux grandes crêpes.



3. Préparez le filet : Assaisonnez la viande de sel et poivre, puis faites saisir toute les faces, dans une poêle, sur feu vif, avec un peu d'huile. Laissez refroidir. Préchauffez le four th 180°.



Recouvrez la crêpe d'une couche de duxelle. Parsemez de petits dés de foie gras puis déposez la viande. Recouvrez-la avec le reste de champignons. Refermez la crêpe sur la viande en formant un paquet et enveloppez-la bien fermement. Déposez le bœuf sur la pâte feuilletée. Découpez le disque en forme de croix. Rabattez la pâte vers le centre. Appuyez bien sur les côtés et pincez-les pour que la croûte de pâte soit bien hermétique.



Dorez la surface de jaune d'œuf puis décorez la croûte avec la lame d'un couteau, sans appuyer. Enfournuez 30 minutes jusqu'à ce que le feuilleté soit doré. Servez sans attendre.

