

Boeuf Wellington

Ingrédients :

- 1 kg de filet de boeuf
- 500 g de pâte feuilletée
- 1 kg de champignons de Paris
- 6-8 tranches de speck
- 1 gousse d'ail
- 6 échalotes
- 50cl de ratafia
- 50 cl de fond de veau en poudre
- 1 cuillère à café de maïzéna
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
- persil
- huile d'olive
- sel et poivre

Préparation :

1. Confectionner la sauce : émincez 4 échalotes. Faites-les revenir sans coloration dans deux cuillères à soupe d'huile d'olive. Versez le ratafia et laissez réduire de moitié. Ajoutez le fond de veau et la maïzéna et laissez mijoter jusqu'à l'obtention d'une sauce nappante. Ajoutez une cuillère à soupe de crème fraîche épaisse puis assaisonnez à votre convenance.
2. Chauffez une poêle avec une cuillère à soupe d'huile d'olive et saisissez la viande sur feu vif. Elle doit être dorée sur toutes ses faces. Réservez sur une grille.
3. Chauffez deux cuillères à soupe d'huile dans une sauteuse et faites revenir les 2 échalotes restantes et les champignons préalablement épluchés et coupés en petits morceaux. Poursuivez la cuisson jusqu'à complète évaporation de l'eau des champignons. Ajoutez le persil hors du feu. Laissez refroidir et réservez.

4. Etalez la pâte feuilletée en un rectangle sur du papier sulfurisé. Déposez dessus les tranches de speck, elles doivent se chevaucher pour envelopper complètement le roti. Etalez ensuite les champignons froids sur le speck puis placez le roti. Enveloppez-le de la pâte et repliez les bords.
5. Dorer le feuilletage avec le jaune d'oeuf. Enfournez dans un four préchauffé à 210° C. Comptez 25-30 minutes de cuisson et 10 minutes de repos pour une viande saignante.
6. Pendant que le boeuf repose, réchauffez la sauce puis servez sans attendre.