

Bœuf en croûte

- Pour 8 personnes
- Temps de préparation : 30 minutes
+ 20 minutes de cuisson
- Matériel : 2 poêles, papier absorbant, 1 rouleau à pâtisserie, plaque allant au four



Recette proposée par Frédéric D., pour le concours de recette Herbamare.

Ingrédients

1,5 kg de filet de bœuf	1 jaune d'œuf
400 g de champignons de Paris	Huile
1 kg de champignons en assortiment	Beurre
400 g de pâte feuilletée	Fond de veau
Sel Herbamare® Original	

Préparation

Préchauffer le four à 200°C.

Saisir le filet de bœuf à la poêle avec un peu d'huile.
Le saisir sur toutes les faces jusqu'à l'obtention d'une jolie couleur dorée.
Retirer de la poêle et le déposer sur un papier absorbant.

Nettoyer les champignons de Paris et les émincer. Les faire sauter à la poêle avec une noix de beurre.

Couper les ficelles du filet de bœuf et les retirer, puis enduire votre filet de sel Herbamare® Original sur toutes les faces.

Abaisser la pâte feuilletée sur une épaisseur de 3 à 4 mm.
Y déposer un lit de champignons de Paris puis le filet de bœuf.
Rabattre la pâte feuilletée pour envelopper entièrement le filet de bœuf.
Souder les bords au jaune d'œuf.

Mettre le filet de bœuf à l'endroit, sur une plaque allant au four.
Dorer sa surface au jaune d'œuf. Passer la dorure.

Enfourner à four chaud, 200°C pendant 20 minutes.

Pendant la cuisson du filet, nettoyer rapidement à grande eau les champignons sauvages avec le restant des champignons de Paris. Les faire sauter à la poêle avec une noix de beurre. Réserver.

Mouiller au fond brun de veau.



Au terme de la cuisson, retirer le filet de bœuf du four.
Dresser le filet de bœuf sur un plat de service avec les champignons sauvages en garniture.
Servir le jus en saucière.

Astuce

La cuisson du bœuf est affaire de goût. 20 minutes de cuisson donnent une cuisson à point : réduire le temps de cuisson pour un résultat saignant, augmenter pour un résultat bien cuit.

