



Filet de bœuf

WELLINGTON

PAR *camila_15261979*

Pour
5 personnes



Préparation
20 minutes



Cuisson
15 minutes



Difficulté
Facile



Coût
Moyen

INGRÉDIENTS

700 g de filet de bœuf préparé

50 g d'oignons

150 g de champignons

1 cuil. à soupe d'origan

1 cuil. à soupe d'herbes de Provence

50 g d'huile d'olive

300 g de pâte feuilletée

1 jaune d'œuf

Sel, poivre

- 1 Préchauffez le four à 250 °C (th. 8-9).
- 2 Salez et poivrez le filet des deux côtés, puis faites-le revenir à la poêle, 5 min de chaque côté. Laissez refroidir.
- 3 Faites revenir les oignons grossièrement hachés, les champignons coupés en morceaux et les herbes dans l'huile, puis hachez finement le mélange obtenu en duxelles.
- 4 Abaissez la pâte feuilletée sur une épaisseur de 3 mm. Répartissez la moitié de la duxelles de champignons, posez le filet dessus, puis recouvrez-le du reste de duxelles. Refermez la pâte feuilletée sur le filet (soudez les bords avec de l'eau) et dorez-la avec le jaune d'œuf battu.
- 5 Enfourez pour 15 à 20 min, selon la cuisson désirée.
- 6 Servez avec une sauce au vin blanc et aux herbes, accompagné de petits légumes (carottes, croquettes de pommes de terre, etc.)



L'INDISPENSABLE

1 plat allant au four

ASTUCE

Pour les croquettes, faites cuire 1 kg de pommes de terre à l'eau, égouttez-les bien et faites-les sécher au four. Réduisez-les en purée. Ajoutez 5 œufs entiers, 50 g de farine, salez et poivrez. Façonnez les croquettes à la main, puis roulez-les d'abord dans la farine, puis dans 1 œuf entier battu et enfin dans la chapelure. Faites-les frire à la poêle jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

